ŞEKERSİZ İKRAMLAR | MİS KOKULU HAMURİŞLERİ | İFTAR MEKANLARI

Sofra

76 TARİF

ANTEPFISTIKLI İRMİK TATLISI

Tarifi 24. sayfada

HAZİRAN 2018 / 06 SAYI: 272

GELENEKSEL ve PRATİK MÖNÜLER

TATLISIZ OLMAZ!

Nasıl yapılır? PİDE

LEZZETİ KALBİNDE ENGİNAR

RAMAZANDAN Bayrama

FİYATI: 8.5 TL KKTC FİYATI: 10.5 TL
06
9 771304 554001
ISSN 1304 - 5547


Düş bahçelerinde
renkli rüyalar...
ZORLU
/tac
/tacstyle

Sevdiklerinle birlikte hadi gir mutfağa.
Çünkü her gün çok özel, her gün paylaşmaya değer.

Buharlı fırın (9785 BG)

Yiyeceklerin vitamin ve minerallerini koruyan **Tam Buharlı Pişirme teknolojisiyle** sevdiklerinizle sağlıklı sofralarda bir araya gelin.

Kahve makinesi (KM 835 FOG)

Damak tadınıza göre **ayarlanabilen kahve sertliği** ve farklı çekirdeklere uygun öğütme özelliğiyle sevdiklerinizle koyu sohbetlerde bir araya gelin.

Sıcak tutma çekmecesi (KS 831 TG)

Ürün saklama, **servis tabağı ve fincan ısıtma özelliği** sunan Sıcak Tutma Çekmecesi sayesinde yiyecek ve içecekleriniz de sohbetleriniz kadar sıcak.

Bulaşık makinesi (9462 FCG)

Yıkama esnasında çizilmeleri önleyen **Bardak Koruma Sistemi** sayesinde bardaklarınız da sofranız da her zaman ışıl ışıl.

arçelik
Yeniliği aşkla tasarlar



editörden

Engelsiz Mutlu Gastronomi

Ramazan ve Bayram coşkusunu, bereketini bir arada hissettiğimiz bu özel sayıyı hazırlarken, son derece anlamlı bir sosyal sorumluluk projesine destek vermenin de mutluluğunu yaşadık aynı zamanda...

Hafızanızı şöyle bir zorlarsanız, Mayıs ayındaki Engelliler Haftası'nda medyada yer alan bazı haberleri hatırlarsınız belki... İşte biz etkisi sadece bu haftayla sınırlı kalmayan, kalıcı sonuçlarıyla gurur verici bir tabloya dönüşen özel bir etkinliğin basın sponsoru olarak, görme engelli gençlere destek verme şansını yakaladık...

Körleri Eğitim ve Kalkındırma Derneği Gaziantep şubesi tarafından Gaziantep Büyükşehir Belediyesi ile birlikte düzenlenen "Engelsiz Mutlu Gastronomi" etkinliği için hazırlıklar aylar öncesinden başladı... Derneğin kurucularından sevgili Melda Dai ile yaptığımız uzun telefon görüşmeleri ve yazışmalar boyunca, bu gençleri yüreklendirecek, destekleyecek ve belki de geleceğin usta şefleri olarak anılmalarını sağlayacak neler yapabiliriz diye konuştuk...

Hem GASMEK (Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Sanat ve Meslek Eğitim Kursları) hem de MSM'de (Mutfak Sanatları Merkezi) aldıkları aşçılık eğitimi sonunda, 5 genç finale kalarak yarışmaya hak kazandı.

Engelli olmanın hayatta hiçbir şey için engel teşkil etmediğini kanıtlayan, yemeğe ve mutfağa tutkun bu gençler, "görerek değil hissederek" yemek yapmanın farkını ortaya koydular. MSM'nin usta şefi Doğa Çitçi'nin rehberliğinde belirlenen mönü ise "Gavurdağı", "Alinazik", "Bastık" gibi Gaziantep'in yöresel yemeklerinden oluşuyordu...

Finale kalan 5 genç, 1 ay boyunca sadece kursta değil, evlerinde de sürekli bu yemekleri denediklerini anlattılar bize... "Biz" derken, ekranlardan ve dergimizin sayfalarından çok iyi tanıdığınız Selin Kutucular, Elif Edes Tapan ve Memet Özer'le birlikte bendeniz de İstanbul'dan yola çıkarak, hem hazırlık aşamalarında gençlerin heyecanına ortak olduk, hem de naçizane, jürilik görevini üstlendik...

Şimdiye dek pek çok etkinlik vesilesiyle Gaziantep'te ve Mutfak Sanatları Merkezi'nde bulundum ama o günkü kadar heyecan duyduğumu, sevgiyle sarmalandığımı hatırlamıyorum!

Zaten yarışmanın sloganı "Engelsiz Mutlu Gastronomi" olunca, herkesin son derece pozitif olduğunu tahmin edersiniz!

İşte böyle bir ortamda sıra yemekleri tatmaya gelince, itiraf ediyorum, jüri üyeleri olarak gerçekten hepimiz küçük çaplı bir şaşkınlık yaşadık! Tüm gün hijyen kurallarına ekstra dikkat edişleri, birbirleriyle nezaket ve uyum içinde çalışmaları, ocak ve bıçak kullanımlarını hayranlıkla izlediğimiz görme engelli şef adayları, lezzet ve sunumlarıyla da benim diyen şefe şapka çıkarttıracak derecede başarılıydı.

Tamamen objektif ve profesyonel bir değerlendirmeyle hepsinin kendi kategorisinde birinci olduğuna kadar verdik. En iyi yöresel uygulamada «Gavurdağı» salatasıyla Mehmet Kılıçparlar ve Mesut Topuz, en iyi sunumda «Bastık» tatlısıyla Nazlı İnce, en iyi baharat kullanımında «Mercimek çorbası"yla Büşra Aslan, en zor yemek kategorisinde ise «Alinazik» yemeğiyle Zerrin Fatma birinci oldu.

Geleceğin iddialı şef adayları olan bu isimleri bir kenara not almanızı tavsiye ederim!

Yaşamın her alanında engellerin aşıldığı günler dileğiyle...

Esra Düzdağ Ateş
esra.duzdag@sofra.com.tr





TÜM YEMEKLERİN 150 YILLIK LEZZET ORTAĞI





Lezzet için bir damla TABASCO® Sos yeter.

TABASCO®, baklava şekli ve şişe logoları McIlhenny Co.'nun ticari markalarıdır.

KOZA GIDA

içindekiler

HAZİRAN 2018

her öğüne

KIVRIMLI BÖREK





Tarifi
20. sayfada







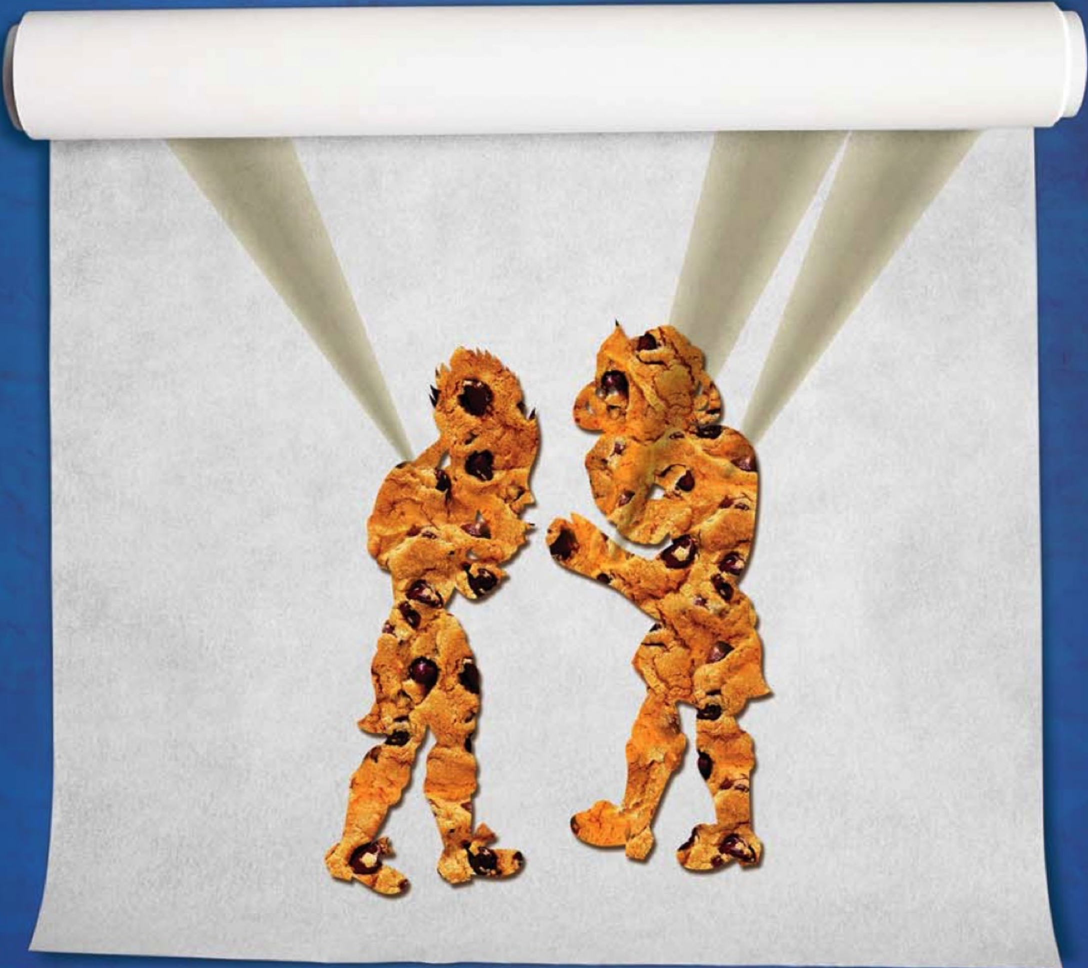



Ramazanda



EĞLENCEYE

Lezzet Katın









cook.com.tr

Ajanda





MUTFAK SANATLARI AKADEMİSİ-MSA'NIN HAZİRAN PROGRAMINDA "MATMAZEL MAKARON", "EL AÇMASI BÖREK", "RAMAZAN PİDESİ", "İTALYAN MUTFAĞI", "CHEESECAKE'LER", "NAKED CAKE" WORKSHOP'LARI YER ALIYOR.

14-19 HAZİRAN "Sessizlik" teması altında 4'üncüsü düzenlenen Cappadox, Volkswagen ana sponsorluğunda Kadadokya'da yapılıyor. www.cappadox.com

15 HAZİRAN Kaliteli hammadde kullanılarak elde üretilen Beyaz Fırın Chez Nathalie çikolataları Bayramınızı tatlandırıyor.

17 HAZİRAN Mövenpick Hotel İstanbul, Babalar Günü'nde babası ile açık büfe kahvaltı eşliğinde keyifli bir gün yaşamak isteyenlere Azzur Restaurant'ta yüzde 50 indirim fırsatı sunuyor.

17 HAZİRAN Nelipide Gurme Babalar Günü'nde güne lezzetli bir başlangıç yapmak isteyenler için Ordu Köy Kahvaltısı hazırlıyor.

23 HAZİRAN USLA-Uluslararası Servis ve Lezzet Akademisi "Sağlıklı Tatlar" workshop'u düzenliyor. Tel: (0212) 211 87 52

29-30 HAZİRAN Göynük, Cittaslow Türkiye, Ataşehir Adıgüzel Meslek Yüksekokulu ve Göynük Belediyesi işbirliği ile 3'üncüsü düzenlenecek olan Cittaslow Türkiye Eko-Gastronomi Kongresi'ne ev sahipliği yapıyor.



Sofra

Sahibi
TURKUVAZ HABERLEŞME VE YAYINCILIK A.Ş.

Tüzel Kişi Temsilcisi ve Genel Müdür:
YASEMİN GEBEŞ



Yayın Direktörü: **ASLIHAN SARP İŞMAN**
Genel Yayın Yönetmeni: **ESRA DÜZDAĞ ATEŞ** esra.duzdag@sofra.com.tr
Yazı İşleri Müdürü: **İLKNUR MİNE NARTOP** mine.nartop@sofra.com.tr
Görsel Yönetmen: **AYŞE YAZICI**
Editör: **SELMA ŞEN** selma.sen@sofra.com.tr
Muhabir: **SELENAY KÜBRA KOÇER** selenay.kocer@sofra.com.tr
Fotoğraflar: **ERKİN ÖN** erkin.on@sofra.com.tr



Yemek Danışmanı: **ELİF Y. KORKMAZEL**
Katkıda bulunanlar:
PELİN BOZKURT BİLGİÇ, IRYNA OKUR
GÜLEN YILDIZ ÜÇLER, AYŞE ÜNAL
MELİS ÇOLAK, HÜLYA IŞIK, EMİNE TUNADAN



Fotoğraf Editörü: **CANAN YETİŞTİ SATKIN**
Sorumlu Yazı İşleri Müdürü ve
İnternet Yayın Sorumlusu: **ŞEFİK ÇALIK**
Genel Müdür Yardımcısı: **YONCA ERTÜRK ÖZEREN**
Pazarlama Müdürü: **FERHAL ŞENCAN**
İş Geliştirme Müdürü: **SANEM YILDIZ**
Üretim Takip Müdürü: **EYÜP ÇURLU**
Pazarlama ve İş Geliştirme Uzmanı: **ZEYNEP DOĞAN**

Reklam Satış Genel Müdür Yardımcısı: **SEMA TEKER**
Reklam Satış Grup Koordinatörleri: **EBRU KAÇAR GİRGİÇ**
EMEL ÖZEN, SİNEM ATAK, FİLİZ ÖZKAN, MEHMET PEHLİVAN
Reklam Satış Müşteri Temsilcisi: **BEYZA TUNCEL**
Reklam Rezervasyon Tel: (0212) 354 41 18 - 354 33 95 Fax: (0212) 354 33 50-75
Bölgeler Reklam Satış Grup Koordinatörü: **AYNUR GÜKCAN**
Ankara Reklam Satış Grup Koordinatörü: **AYŞE ALTUN**
Ege Reklam Satış Müdürü: **ŞEBNEM AKDENİZ**
Adana Reklam Satış Koordinatörü: **GÜNEY YILMAZ**
Antalya Reklam Satış Koordinatörü: **ŞEYDA YILMAZ**

Etkinlik Satış Genel Müdür Yardımcısı: **FUNDA BAYKAL**
Etkinlik Satış Grup Koordinatörleri: **BERNA SEÇEN, ÖZLEM ÖZKÖSLÜ**

TURKUVAZ GRUBU HİZMETLERİ
Marka ve Pazarlama Grup Başkanı: **SİNAN KÖKSAL**

ABONELİK
Abone Operasyon Müdürü: **UFUK KOCAOĞLU**
Çağrı Merkezi: **444 88 81**
abone@turkuvazabone.com - www.turkuvazabone.com
http://www.facebook.com/TurkuvazMedyaAboneHizmetleri
http://twitter.com/#!/TurkuvazAbone

Turkuvaz Dergi Tel: (0 212) 354 30 00 Fax: (0212) 354 36 31
Yazışma Adresi: Turkuvaz Dergi Grubu, Barbaros Bulvarı, Cam Han, No: 153 Balmumcu 34349 Beşiktaş / İSTANBUL
Yayının Türü: Yerel, süreli FIPP üyesidir.
Yönetim Yeri: Barbaros Bulvarı, Cam Han, No: 153 Balmumcu 34349 Beşiktaş / İstanbul
Yayımcı: Turkuvaz Haberleşme ve Yayıncılık A.Ş.
Matbaa Genel Müdürü: **MEHMET KAMİLOĞLU**
Basımcı: Turkuvaz Haberleşme ve Yayıncılık A.Ş.
Basıldığı Yer: Akpınar Mah. Hasan Basri Cad. No: 4 Sancaktepe-İstanbul
Tel: (0216) 585 90 00 - www.turkuvazmatbaacilik.com
Basıldığı Tarih: HAZİRAN 2018
Dağıtım: Turkuvaz Dağıtım Pazarlama A.Ş.
Dergi İşletme Müdürü: **HAKAN DEMİRCİ**



Hazırlayan: **MİNE NARTOP**



Kalabalık sofraların kurulduğu, misafirlerin ağırlandığı ramazan ve bayram sofralarınıza lezzet, ziyaretlere keyif katacak önerileri sizin için derledik.



KAHVALTI ŞIKLIĞI

Korkmaz'ın Aşiyan Collection Kahvaltı Takımı bayramların en güzel ritüellerinden olan ailecek yapılan kahvaltılara şıklık katmanızı sağlıyor. Farklı renkleri ve çiçek desenleri ile dikkat çeken takım, özellikle eğlenceli sunumları sevenlerin gözdesi olacak.

RAMAZAN BEREKETİ Bayram neşesi



BAYRAM MUTLULUĞU

Bayram deyince hem hediyelik hem de ikramlık olarak akla ilk olarak şeker çeşitleri gelir. Ülker, farklı lezzetlerdeki sevilen şeker çeşitleri Lokumcuk ve Toffe Damla Sakızlı ile Bayram mutluluğunu katlıyor.

HER DAİM ÇİKOLATA

GODİVA, YENİ ÜRÜNÜ "MASTERPIECES COLLECTION" İKRAMLIK ÇİKOLATASINI RAMAZAN BAYRAMI'NDA TÜKETİCİLERLE BULUŞTURUYOR. FINDIKLI, KARAMELLİ, SÜTLÜ VE BİTTER ÇİKOLATALARIYLA FARKLI ZEVKLERE HİTAP EDEN ÜRÜN BAYRAM ZİYARETLERİNİN GÖZDESİ OLMAYA ADAY.





PRATİK VE KULLANIŞLI

Hazırlama, pişirme ve saklama gibi farklı ihtiyaçlara tek çözüm sunan Paşabahçe'nin Borcam Mix & Bake setleri Ramazan ve Bayram sofralarının hazırlıklarını kolaylaştırıyor. Borcam termal taşıma çantası ile de yemekleri ısılarını koruyarak istediğiniz yere götürebiliyorsunuz.

Hazırlayan: **MİNE NARTOP**



LEZZETİN VE ŞIKLIĞIN SIRRI

Le Creuset, bereketin ve paylaşmanın keyfinin yaşandığı Ramazan ve Bayram sofralarının sağlıklı tariflerine ilham olurken, rengarenk göz alıcı tasarımları ile de şık sunumlara imza atıyor.

HER DEM TAZE

Arzum Çaycı Heptaze Çay Makinesi, inovatif hareketli filtresi sayesinde çayın bayatlamasına izin vermeden iftar ve sahur sofralarınızın yanı sıra Bayram konuklarınız için de her an taptaze çay ikram etmenizi sağlıyor.





YAZ SERİNLİĞİ

Özsüt'ün yurdun dört bir yanından toplanan meyveleri taze sütle buluşturarak hazırladığı dondurma çeşitleri, yaza rastlayan Ramazan ve Bayramda, tatlıların yanına eklemek veya tek başına ikram etmek için en leziz seçeneler arasında yer alıyor.



YENİ LEZZETLER

"TOPRAKTAN MASAYA" KONSEPTİ İLE ÇENGELKÖY'DE AÇILAN LOKANTA NEVNİHAL'İN MÖNÜSÜ MODERN VE YÖRESEL LEZZETLERİN HARMANLANDIĞI, SAĞLIKLI TARİFLERDEN OLUŞUYOR. MÖNÜDE LOKAL VE COĞRAFİ İŞARETLİ ÜRÜNLERE DE BOLCA YER VERİLİYOR.
TEL: (0216) 332 13 34

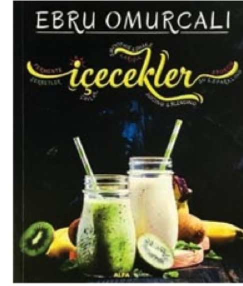


KİTAPLIK



ANADOLU'DAN LEZZETLER

Şef Ömür Akkor tarafından Komili'nin katkıları ile hazırlanan "Ömür Akkor ile Lezzet Seyahatnamesi"nin 2'nci kitabı yayınlandı. Ömür Akkor, Anadolu'nun unutulmaya yüz tutan lezzetlerine ışık tutmayı amaçlayan kitap için 300 bin km yol yaparak, tüm bölgelerden yöresel lezzetler derledi.



SAĞLIKLI YUDUMLAR

Şef Ebru Omurcalı'nın yeni kitabı "İçecekler" Alfa Yayınları'ından piyasaya çıktı. Kitapta farklı özelliklere sahip sebze-meyve karışımlarından çaylara, şerbetlere, fermente içeceklere kadar sağlıklı hazırlama yöntemleri ile yapılan Türk ve dünya mutfağı tarifleri yer alıyor.



LEZZET EMANETİ

Sana, yemek defterlerine yazılan, anneden kıza aktarılan aile geleneği tarifleri "Sana Emanet Anne Tarifleri" kitabında bir araya getirdi. Kitap, ailelerin nesilden nesile aktardığı ve Sana ile hazırlayıp gönderdikleri tatlı-tuzlu hamurişi tariflerinden oluşuyor.


HER DİLDE
EV DEMEK O!
İstikbal
Dünyanın dört bir yanında İstikbal demek
ev demek! Yeni tasarımıyla, yeni çizgisiyle
yine çok şık yine çok rahat.
/istikbal
istikbal

SABRİ ÜLKER
GIDA ARAŞTIRMALARI ENSTİTÜSÜ
VAKFI



Bayramda sağlıklı sofralar için tavsiyeler

On bir ayın sultanı Ramazan'ı geride bırakıyoruz! Oruç tutuluyor, sahur ve iftar hazırlıkları yapılıyor, bir yandan da yaklaşan Ramazan Bayramı'nın tatlı telaşı yaşanıyor. Orucun sona ermesiyle birlikte normal beslenme düzenimize geçiş yapacağız. Peki, Ramazan Bayramı'nın tatlı heyecanını yaşayacağımız bu günlerde, dengeyi yeniden kurabilmek için bayramı süresince nasıl beslenmeli, nelere dikkat etmeliyiz? İşte Sabri Ülker Vakfı'nın önerileri!

Bayram kahvaltısı ile güne başlayın

Küçüklerin büyüklerin elini öptüğü, büyüklerin harçlıkları dağıttığı bayramlaşmanın ardından, bayram kahvaltısı bayramın vazgeçilmez bir parçasıdır. Bayramlar, aynı zamanda kimimiz için gurbetteki ailemizle bir araya gelme, kimimiz için ise yakın olsak dahi sık görüşemediğimiz ailemiz ve sevdiklerimiz ile buluşma fırsatı yaratır. Tabii anneler ve aile büyüklerinin de bayram için en sevilen yiyecek ve ikramları hazırlaması bu buluşmaları daha da şenlendirir. Birçok çeşit yiyeceğin yer aldığı bayram kahvaltısına hayır demek mümkün değil ancak porsiyon yani tüketim miktarlarına dikkat etmeliyiz. Kahvaltıda, kızartma ve tuz içeriği yüksek besinlerden kaçınabilir, yumurta, az tuzlu peynir ve zeytinler ile süt gibi protein kaynaklarının yanında tam tahıllı ekmeğe, söğüş ve tuzsuz sebzelere, küçük miktarlarda az yağlı poğaça ve böreklere de yer verebilirsiniz.

Su tüketmeyi ihmal etmeyin

Bayram sabahı güzel bir kahvaltıyı hep beraber içilen bayram kahveleri izler. Aynı zamanda bayram ziyaretlerinde de çokça bayram kahvesi ve çay tüketilmektedir. Çay ve kahve tüketimi beraberinde vücuttan su atımını da neden olduğundan, çay ve kahveyi ölçülü miktarda tercih edebilir ve bayram süresince günde 1.5-2 litre su tüketmeye özen göstermeliyiz. Bayram ziyaretlerinde şerbetli tatlı tüketiyorsanız, çay ve kahvenizi şekersiz veya az şekerli tercih edebilirsiniz.



Taze sebze ve meyveleri tüketmeyi unutmayın

Bayram ziyaretleri günlük beslenme düzenimizi bozacağı için ara öğün yapmayı unutabiliriz. Bu da birbirinden lezzetli bayram ikramlarının porsiyon kontrolünü yapmayı zorlaştırabilir. Yaz aylarında olduğumuz için özellikle taze meyveleri, ayran veya kefir gibi içecekleri veya yine porsiyona dikkat ederek kuru meyveler ile fındık, badem gibi yağlı tohumları ara öğün olarak tercih edebilirsiniz.

Bayramda metabolizmanızı hızlandırın

Bayramda az ve sık beslenmek Ramazan ayı boyunca yavaşlayan metabolizmanızı hızlandıracaktır. Öğün düzeninizin değişmesinin yanında hafif tempolu yürüyüşler de metabolizma hızınızı artırmaya yardımcı olacaktır. Bayram ziyaretlerine gelip giderken yakın mesafeler için araç kullanmak yerine yürüyerek gitmek ve asansör yerine merdiven kullanmak aktivitenizi arttırabilir, ziyaretler sırasında tükettiğiniz ikramlardan aldığınız enerjiyi harcamanıza da yardımcı olabilir.

Bayram sofralarına ilişkin tüyolar

Bayram kahvaltılarında olduğu gibi özenle hazırlanmış bayram sofralarında yer alan çok çeşitli yiyecekler de fazla tüketime yol açabilir. Az bir çorba ile yemeğe başlayarak, hafif bir ara sıcak ve ana yemekle devam ederek, tuzlu ve kızartılmış yiyeceklerden kaçınabilirsiniz. Ramazan bayramının yaz aylarına denk gelmesi nedeniyle, akşam yemeğinde meyve tatlıları veya dondurma tercih edebilirsiniz. Bayram sofrasında farklı besin gruplarından hazırlanan yemekleri tüketerek enerji alımınızı da dengeleyebilirsiniz. Örneğin sebze çorbası, sonrasında ızgara veya haşlama et ile az miktarda tercihen bulgur pilavı ve makarnalar veya börek, salata, yoğurt, ayran veya cacık ve tüketiyorsanız tam tahıllı ekmekleri tercih edebilirsiniz. Gün içinde bayram ziyaretlerinde tükettiğiniz şerbetli tatlı ve ikramlara göre akşam yemeğinden sonra sütlü tatlı, meyveli tatlı, dondurma veya taze meyve tüketebilirsiniz. Bayram sofralarında geçirilen zamanın uzun olması, yenilen yemek miktarının da artmasına sebep olabilir, daha çok bir arada olmanın ve beraber yapılan sohbetlerin keyfini çıkarmaya çalışın. İyi bayramlar!



Bayram ziyaretlerinde porsiyon kontrollerine dikkat edin!

Ramazan ayında aç kalınan saatlerin, günlerin acısını bayramda fazla yemek yiyerek çıkarmamalısınız. Bunun yerine az ve sık beslenmeye özen gösterilmeli ve porsiyon kontrolüne mümkün olduğunca dikkat etmeliyiz. Adı üzerinde şeker bayramı! Çikolata ve şekerler kâselere kondu, baklavalar hazırlandı. Size de, bu çikolata ve bayram şekerlerini tüketmek düşse de ne kadar tüketmeniz gerektiğini yapacağınız diğer ziyaretleri düşünerek kontrol edebilirsiniz. Baklavanızı paylaşarak veya birer dilim olacak şekilde tüketerek porsiyon kontrolünü sağlayabilirsiniz.

Sabri Ülker Vakfı hakkında

Türk Gıda sektörünün duayeni Sabri Ülker anısına kurulmuş olan ve misyonunu Sabri Ülker'in hayat felsefesinden derleyen Vakıf, toplumu beslenme ve sağlık alanlarında bilimsel ve güvenilir bilgi ile aydınlatmak üzere faaliyetlerini sürdürüyor. Avrupa Beslenme Vakıfları İletişim Platformu'nun Türkiye'den tek üyesi olan Vakıf, 2009 yılından bu yana topluma sağlıklı yaşam ve beslenme konularında güvenilir bilimsel bilgiyi ulaştırmakta ve dünya genelinde referans kabul edilen kurumlar ile işbirliği içinde Türkiye'nin referans kurumu olma hedefiyle yoluna devam etmektedir.

emeğe değer

TAVUKLU BOŞ MANTI



Tarifi yan sayfada

Ziyafet zamanı

• Seramik tabak ve aksesuarlar: **Selma Şen** • Zemin: **Studio Cucina**



AYŞE ÜNAL

Mantı, börek, kızartma gibi yemeklerin uzun sürede yapıldığı ve meşakkatli olduğuna dair tüm yargıları kıran ***Ayşe Ünal***'ın tarifleri ile sofralarınızı kısa sürede çeşit çeşit yemekle donatabilirsiniz.

Stilist: **SELMA ŞEN** Fotoğraflar: **ERKİN ÖN**

TAVUKLU BOŞ MANTI
6-8 KİŞİLİK

1 adet tavuk, tuz

HAMURU İÇİN:
4 su bardağı un
1 adet yumurta
1 su bardağı süt
2 çorba kaşığı zeytinyağı, tuz

ÜZERİ İÇİN:
2 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı toz kırmızıbiber

1 TEMİZLENMİŞ tavuğu yıkayıp tencereye yerleştirin. Üzerini dört parmak geçecek kadar su ilave edip, haşlamaya bırakın. Kaynamaya başlayınca tuz ilave edip, yumuşayana dek haşlayın.

2 Hamur için un, tuz, yumurta, süt ve zeytinyağını iyice yoğurup, 3 bezeye ayırın. Her bir bezeyi merdane yardımıyla hafif unlu zeminde çok ince olmayacak şekilde açın. Önce 3 parmak genişliğinde şeritler halinde kesin. Sonra şeritleri enlemesine 4 parmak genişliğinde kesip dikdörtgenler elde edin. Hamurların kısa uçlarını karşılıklı olarak birleştirip, ortası boş ve iki ucu birleşmiş hamurlar elde edin. Yağlanmış orta boy fırın tepsisine yan yana yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana dek pişirin.

3 Fırından alıp, soğuk tavuk suyunu sıcak mantının üzerini 1 parmak geçecek kadar dökün. Tavuğu didikleyip mantının ortasına yerleştirin ve yeniden fırına verip, önceden ısıtılmış 180 derece fırında hamurlar yumuşayana dek pişirin.

4 Üzeri için tereyağını sos tenceresine alıp eritin. Toz kırmızıbiber ekleyip birkaç saniye karıştırın. Mantının üzerine gezdirip servis yapın.



SÜTLÜ UN ÇORBASI
4-6 KİŞİLİK

2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı sıvıyağ
3 çorba kaşığı un
3 su bardağı süt, **3** su bardağı su

ÜZERİ İÇİN:
1 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı toz kırmızıbiber
1 tatlı kaşığı toz nane

TEREYAĞINI bir tavaya alıp eritin. Sıvıyağ ilave edin. Karıştırarak un ekleyin ve karıştırmaya devam ederek pembeleşene dek (fazla kızartmadan) kavurun. Süt ve su ilave edip, kaynayana dek pişirin. Kaynadıktan sonra bir-iki taşım kaynatıp ocaktan alın. Üzeri için tereyağını tavada ısıtıp zeytinyağı ilave edin ve karıştırın. Toz kırmızıbiber ve nane ekleyip bir-iki çevirin ve ocaktan alın.

BAKLA KIZARTMASI
4-6 KİŞİLİK

500 gram taze bakla
2 adet yumurta
1 su bardağı galeta unu
1 su bardağı sıvıyağ, tuz

SERVİS İÇİN:
Yoğurt

BAKLALARI ayıklayıp yıkayın ve kurulayın. Önce çırpılmış yumurtaya, sonra tuzla karıştırılmış galeta ununa bulayın. Orta ateşteki kızgın yağa atın. Rengi dönene dek kızartıp, kağıt havlu üzerine çıkarın. Yoğurtla birlikte servis yapın.



Aşçının notu:
Bakla kızartması yapmak için bakla alırken içinin tanelenmemiş olmasına dikkat edin.

PAZI KAVURMASI 4 KİŞİLİK

2 demet pazı, **2** adet soğan
3 çorba kaşığı zeytinyağı, tuz

ÜZERİ İÇİN:
1 kase yoğurt, **2** çorba kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı toz kırmızıbiber

PAZIYI iyice yıkayıp kurulayın ve kıyın. Piyazlık doğranmış soğanı zeytinyağında soteleyin. Pazı ilave edip soteleyin. Ocaktan almaya yakın tuzunu ayarlayın. Ocaktan alıp servis tabağına aktarın. Üzeri için yoğurdu çırpıp, pazının üzerine gezdirin. Zeytinyağını tavaya alıp, kızınca toz kırmızıbiberi ilave edip bir-iki çevirin ve yoğurdun üzerine gezdirerek servis yapın.

KIVRIMLI BÖREK
6-8 KİŞİLİK

2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı sıvıyağ
4 adet yufka, **100** gram pastırma

ÜZERİ İÇİN:
2 adet yumurta sarısı

TEREYAĞINI tavada eritip ocaktan alın ve sıvıyağla karıştırın. Yufkaları üst üste yerleştirip önce enlemesine sonra boylamasına ikiye kesip, 16 parça üçgen elde edin. 1 parça üçgen yufkanın üzerini yağlayıp, ortasından tutun ve saat yönünde iyice çevirerek gül şekline benzer bir form elde edin. Ortasına kıyılmış pastırma yerleştirip, yufkanın kenarlarından sarkan uçları pastırmanın üzerinde birleştirerek kapatın. Pişirme kağıdı ile kaplanmış fırın tepsisine ters çevirip yerleştirin. Kalan malzemeyi de aynı şekilde hazırlayıp, üzerlerine çırpılmış yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana dek pişirin. Sıcak veya ılık olarak servis yapın.

Aklınızda bulunsun!
Böreğin üzerine çörekotu, susam veya haşhaş tohumu serperek de pişirebilirsiniz.

Kıvrımlı börek tarifinin aşamaları:













KIVRIMLI BÖREK



Tarifi
yan sayfada

SOTELENMİŞ MOR LAHANA SALATASI 4 KİŞİLİK

1/2 mor lahana, **3** çorba kaşığı zeytinyağı
1 çay bardağı irice dövülmüş ceviz
1 çay bardağı haşlanmış mısır
5 adet kornişon turşu
8-10 dal maydanoz, **1** adet limon
1.5 su bardağı süzme yoğurt, tuz

MOR lahanayı ince kıyıp zeytinyağında 5 dakika soteleyin. Ocaktan alıp ılıtın. Üzerine ceviz, mısır, dilimlenmiş kornişon turşu, kıyılmış maydanoz, limon suyu ve tuz ilave edip harmanlayın. Çırpılmış süzme yoğurtla iyice karıştırıp servis yapın.

Öneri
Salataya 1-2 diş dövülmüş sarmısak da ilave edebilirsiniz.



Ramazanın vazgeçilmez üçlüsü



1 Üç farklı boydaki **Borcam Mix&Bake** ailesi ile dilediğiniz yemeği göz açıp kapayıncaya kadar hazırlayabilirsiniz.

Tüm malzemeleri Borcam Mix&Bake'te bir araya getirin, karıştırın ve fırına verin.

2 Hem pratik hem de şık **Kapaklı Borcam**'lar pişirdiğiniz yemekleri diğer kokularla karışmadan taze tutar ve güvenle saklar.

3 **Termal taşıma çantası** sıcak yemeklerinizi sıcak, zeytinyağlılar ve tatlılar gibi soğuk yemeklerinizi de serin tutmanıza yardımcı olur. Yemeklerinizi fırından veya buzdolabından çıktığı haliyle kolayca dilediğiniz yere taşımanızı sağlar.

Birbirinden hamarat Borcam'lar ile iftar yemekleri lezzet şölenine dönüşüyor!



ANTEPFISTIKLI İRMİK TATLISI

6-8 KİŞİLİK



1 adet yumurta
1/2 su bardağı yoğurt
1/2 su bardağı sıvıyağ
1 su bardağı irmik, **1** su bardağı un
1 tatlı kaşığı rendelenmiş limon kabuğu
1 paket kabartma tozu, **1** paket vanilya

İÇİNE:
1 çay bardağı file antepfıstığı

BULAMAK İÇİN:
1 su bardağı irmik

ŞERBETİ İÇİN:
2 su bardağı tozşeker
2 su bardağı su
1 tatlı kaşığı limon suyu

SÜSLEMEK İÇİN:
Kıyılmış file antepfıstığı

1 ŞERBET için tüm malzemeyi bir tencereye alın ve 5 dakika kaynatıp, soğumaya bırakın.

2 Diğer taraftan oda sıcaklığındaki yumurta, yoğurt, sıvıyağ, irmik, un, rendelenmiş limon kabuğu, kabartma tozu ve vanilyayı iyice yoğurun. Harçtan ceviz büyüklüğünde bezeler koparıp, avucunuzun içinde açın. Ortalarına file antepfıstığı yerleştirip, kapatın ve elinizde yuvarlayın.

3 İrmiğe bulayıp, pişirme kağıdı ile kaplanmış fırın tepsisine aralıklı olarak ve birleşme yerleri alta gelecek şekilde yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri kızarana dek pişirin.

4 Fırından alıp, 10 dakika ılınmaya bırakın. Ilık hamurların üzerine soğuk şerbeti gezdirin. Şerbeti çekince üzerini kıyılmış file antepfıstığı ile süsleyip servis yapın.

Havuçlu Kek



- 2 adet yumurta
- 150 ml ayçiçek yağı
- 150 g esmer şeker
- 200 g rendelenmiş havuç
- 200 g un
- 1,5 fincan karbonat
- 50 g ceviz
- 100 g çekirdeksiz kuru üzüm
- Rendelenmiş portakal / limon kabuğu
- 3 çay kaşığı tarçın tozu
- Bir tutam öğütülmüş Hindistan cevizi

70 dk.



4-6 kişilik

1. *Fırınınızı 175 °C'ye ısıtın.*
2. *Yumurtayı şeker ve yağla birkaç dakika çırpın.*
3. *Un, karbonat, Hindistan cevizi ve tarçını elekten geçirin ve önceki karışıma ekleyin.*
4. *Rendelenmiş portakal, havuç, kuru üzüm ve doğranmış cevizleri ekleyin ve karıştırın.*
5. *Hafifçe yağlanmış kalıp içine yerleştirin ve yayın.*
6. *Tam pişene kadar 45-55 dakika fırında pişirin.*







NASIL YAPILIR?

MELİS ÇOLAK

Ramazan'ın vazgeçilmez tatlarından Ramazan pidesi, buram buram tüm mahalleye yayılan kokusuyla, kuyrukta beklemeye gönderilmiş pek çoğumuz için çocukluğumuzun unutulmaz anıları arasında yer alır. ***Melis Çolak***, bu kokuyu evinizin mutfağına taşıyabilmeniz için tüm aşamalarıyla Ramazan pidesi yapımını anlattı. Üstelik fazla pideleri değerlendirebileceğiniz bir tarifle beraber...

Styling: MELİS ÇOLAK
Fotoğraflar: ÇAĞLA GEZENER

RAMAZAN PİDESİ
2 ADET

1 paket yaşmaya
1/2 su bardağı süt
1 tatlı kaşığı tozşeker
1 su bardağı ılık su
2 tatlı kaşığı tuz
500 gram un

ŞEKİL VERMEK İÇİN:
5-6 çorba kaşığı galeta unu veya buğday irmiği

ÜZERİ İÇİN:
2 çorba kaşığı tereyağı
2 adet yumurta
2 çorba kaşığı susam
2 çorba kaşığı çörekotu

Ramazan PİDESİ

1

Mayanın aktifleşmesini sağlamak için 1 su bardağı ılık suyun içinde tozşekeri ve mayayı karıştırıp çözdürün. Bu şekilde 5 dakika bekletin. Unu derin bir kaba alıp tuz ilave edin. Süt ve mayayı üzerine ekleyip karıştırın ve yavaşça yoğurmaya başlayın.



2

Pürüzsüz bir hamur elde edene kadar yoğurun. Bir bezle üzerini örtüp, 45 dakika mayalanmaya bırakın. Hamur iki katı büyüklüğe erişince ikiye bölün. Galeta unu veya buğday irmiği yardımıyla çok ince olmayacak şekilde yuvarlak olarak açın.



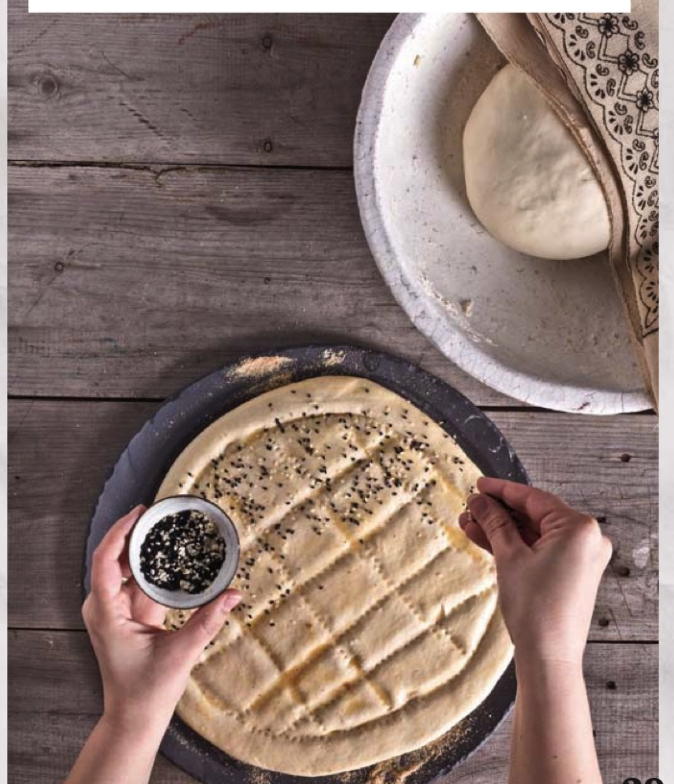
3

Açtığınız hamuru fırın tepsisine alın. Bir bıçak yardımıyla kenarlarından boşluk bırakarak yuvarlak çizik atın. Sonra yuvarlağın iç kısmına da baklava şeklinde kesikler atın. Kabarmasını önlemek için çiziklerin üzerine çatal yardımıyla birkaç delik açın.



4

1 adet yumurtayı çırpın ve 1 çorba kaşığı eritilmiş ılık tereyağı ile karıştırıp pidenin üzerine sürün. Susam ve çörekotu serpip 10 dakika dinlendirin. Önceden ısıtılmış 220 derece fırında pişirin. Kalan hamuru da aynı şekilde hazırlayın.





RAMAZAN PİDELİ KÖFTELİ İSKENDER



2 adet Ramazan pidesi

KÖFTE HARCI İÇİN:
500 gram dana kıyma
1 adet yumurta
1 adet rendelenmiş soğan
2 çorba kaşığı galeta unu
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı pulbiber
3 çorba kaşığı sıvıyağ, tuz

KIZARTMAK İÇİN:
2 çorba kaşığı tereyağı

SOS İÇİN:
2 çorba kaşığı domates salçası
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı kekik
1/2 su bardağı su, tuz

SERVİS İÇİN:
4 çorba kaşığı yoğurt
4 adet sivri biber

1 KÖFTE için tüm malzemeyi derin bir kaba alıp yoğurun. Harcı streç filme sıkıca sarın ve dondurucuya yerleştirin. Donduktan sonra, 2 cm kalınlığında dilimleyin ve tereyağında kızartın. Aynı tavada biberleri de kızartıp kenara alın.

2 Sos için tereyağını eritip salçayı kekikle beraber kokusu çıkana kadar kavurun. Üzerine su ve tuz ekleyip karıştırın. Bir-iki dakika pişirip ocaktan alın.

3 Pideleri ısıtıp 2-3 cm büyüklüğünde doğrayın ve tabaklara paylaştırın. Üzerine köfteleri yerleştirin. Sos gezdirin ve biberleri ekleyip yoğurtla birlikte servis yapın.

ARÇELİK'TEN
USTALIK ESERİ

Profesyonel mutfak makinesi Multi Şef'le mutfakta geçirdiğiniz her an daha pratik, daha keyifli!

Multi Şef
PROFESYONEL MUTFAK MAKİNESİ



Koç

arcelik.com.tr
444 0 888

arçelik
Yeniliği aşkla tasarlar

BAHARATLI ŞİŞ KÖFTE 4-6 KİŞİLİK

500 gram orta yağlı kıyma
1 adet yumurta, **1** adet soğan
1-2 adet sarmısak, **1/2** demet maydanoz
1 adet kırmızı biber
4-5 çorba kaşığı Bağdat Galeta Unu
1 çay kayığı Bağdat Karabiber
1/2 tatlı kaşığı Bağdat Nane
1/2 tatlı kaşığı Bağdat Kekik
1/2 tatlı kaşığı Bağdat Pul Biber
1 çay kaşığı Bağdat Zerdeçal
Tuz

SOĞAN, sarmısak, maydanoz ve kırmızı biberi ince kıyılmış kıvama gelene kadar doğrayıcıda çekin ve geniş bir kaba alın. Üzerine kıyma, yumurta, galeta unu, karabiber, nane, kekik, pul biber, zerdeçal ve tuzu ilave edip iyice yoğurun. Buzdolabına alıp, 30 dakika dinlendirin. Harçtan elma büyüklüğünde parçalar koparıp, çöp şişlere çok ince olmayacak şekilde ve uzun biçimde geçirin. Pişirme kağıdı ile kaplanmış fırın tepsisine yerleştirip, önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana dek pişirin. Közlenmiş biber ve domatesle birlikte servis yapın.



PELİN'İN MUTFAĞI

PELİN BOZKURT BİLGİÇ

GELENEKTEN Günümüze

masum lezzet

ÇİLEKLİ ŞEKERSİZ BAKLAVA



Tarifi
36. sayfada

Ramazan, bayram ve özel günlerimizde hazırlanan baklava, güllaç, kandil simidi gibi ikramlıklara sağlıklı ve pratik alternatifler geliştiren ***Pelin Bozkurt Bilgiç***'in hafif tatlı-tuzlularını sizler de sevdiklerinize gönül rahatlığı ile hazırlayabilirsiniz.

Stilist: **SELMA ŞEN** Fotoğraflar: **ERKİN ÖN**



VİŞNELİ MUHALLEBİLİ GÜLLAÇ



Tarifi
36. sayfada

ÇİLEKLİ ŞEKERSİZ BAKLAVA
6-8 KİŞİLİK

1 paket baklava yufkası
1 çay bardağı zeytinyağı
500 gram irice doğranmış çilek

ŞERBETİ İÇİN:
3 su bardağı su, **1/2** su bardağı bal
1/4 su bardağı hurma şurubu

1 ORTA boy dikdörtgen bir fırın kabına baklava yufkalarının 1/3'nü aralarına zeytinyağı sürerek üst üste yerleştirin. Üzerine çileğin yarısını serpiştirip, kalan baklava yufkasının yarısını, aralarına zeytinyağı sürerek yerleştirin. Üzerine kalan çilekleri serpiştirip, kalan baklava yufkalarının her katına zeytinyağı sürerek üst üste yerleştirin. Kare şeklinde dilimleyip, önceden ısıtılmış 170 derece fırında 40 dakika altın rengi alana dek pişirin.

2 Şerbeti için suyu tencereye alıp, ocağa oturtun ve ılıtın. Ocaktan alıp, bal ve hurma şurubu ilave edip karıştırın. Fırından aldığınız sıcak tatlının üzerine soğuk şerbeti çorba kepçesi yardımıyla dökün. Tatlı şerbeti çekene dek dinlendirin ve servis yapın.

Öneri
Çilekleri çok küçük doğrarsanız tatlıyı pişirirken arasında iyice erirler, o nedenle irice doğramaya özen gösterin.



VİŞNELİ MUHALLEBİLİ GÜLLAÇ 6-8 KİŞİLİK

20 adet vişne, **6** yaprak güllaç
4 çorba kaşığı buğday nişastası
6 su bardağı süt
3 çorba kaşığı hindistancevizi şekeri
4 çorba kaşığı süzme yoğurt
3 su bardağı süt, **6** çorba kaşığı bal

1 NİŞASTAYI bir kaba alıp, üzerine 1 su bardağı süt ilave edin ve nişasta eriyene dek çırpın. 2 su bardağı sütü derin bir tencereye alıp, üzerine nişastalı karışımı ilave edin ve orta ateşte tel çırpıcı ile hafif kıvam alana dek sürekli karıştırın. Vişneden bir avuç kenara ayırıp kalanı muhallebinin içine katın. Hindistancevizi şekeri ekleyip, topaklanmaması için karıştırmaya devam edin. Ocaktan alıp, ılınana dek sürekli karıştırın. Kenara ayırdığınız vişneleri ve süzme yoğurdu katıp karıştırın. Orta boy ortası delikli bir kek kalıbını ıslatıp, fazla suyunu silkeleyin. Muhallebiyi kalıbın yarısına gelecek şekilde dökün. Oda sıcaklığına gelince buzdolabının alt rafına yerleştirin.

2 3 su bardağı sütü 36 derece sıcaklığa gelene dek ısıtın. Ocaktan alıp bal ekleyin ve karıştırın.

3 Yayvan bin kaba güllaç yapraklarını parçalayarak yerleştirin. Üzerine ballı sütü gezdirin. Güllaç sütü çekince, süzgeç yardımıyla fazla sütünü süzdürün. Güllaç yapraklarını buzdolabından çıkardığınız kalıbın üzerine yerleştirin. Streç filmle kapatıp, buzdolabının alt rafında soğuyana dek veya derin dondurucuda sertleşene kadar dinlendirin. Servis tabağına ters çevirip çıkarın.

Aklınızda bulunsun!
Güllaç yapraklarını sütle ıslatırken sütün ılık olmasına dikkat edin, aksi takdirde süt çok sıcak olursa güllacı eritir, çok soğuk olursa da yumuşatmaz.

basit ve lezziz

ŞEKERSİZ CEZERYE 4-6 KİŞİLİK

4 adet rendelenmiş havuç
2 çorba kaşığı zeytinyağı
2 çorba kaşığı hindistancevizi yağı
50 gram ceviz
3 çorba kaşığı akçaağaç şurubu
1/2 su bardağı hindistancevizi

ZEYTİNYAĞINI tavaya alıp havucu yumuşayana dek kavurun. Ocaktan alıp, blenderden geçirin. Hindistancevizi yağı ve irice doğranmış ceviz ilave edip karıştırın. Akçaağaç şurubunu ekleyip karıştırın. Orta boy bir tepsiye hindistancevizinin yarısını serpip, üzerine havuçlu karışımı yayın ve kalan hindistancevizini serpin. Buzdolabına yerleştirip soğuyup sertleşene dek dinlendirin. Dilimleyip servis yapın.





Öneri
Akçaağaç şurubu yerine bal kullanabilirsiniz.

NOHUT UNLU KANDİL SİMİDİ
4-6 KİŞİLİK

1 su bardağı yulaf unu
1 su bardağı nohut unu
2 çorba kaşığı rondodan geçirilmiş kuru dut
1 adet yumurta sarısı
1/2 çay kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı mahlep
1 adet oda sıcaklığında yumurta sarısı
50 gram oda sıcaklığında tereyağı

ÜZERİ İÇİN:
2 çorba kaşığı pekmez
1 adet yumurtanın akı
Susam

1 TÜM malzemeyi derin bir kaba alıp yoğurun. Karışımdan limon büyüklüğünde bezeler koparıp, düz bir zeminde iki elinizle rulo şekli verin ve iki ucu birleştirip, simit haline getirin. Tüm malzemeyi aynı şekilde hazırlayıp, pişirme kağıdı ile kaplanmış fırın tepsisine yerleştirin.

2 Üzeri için yumurta akını derin bir kaba alıp çatalla hafifçe çırpın. Pekmez ekleyip karıştırın. Bu karışımı simitlerin üzerlerine fırça yardımıyla sürüp, bol susam serpin. Önceden ısıtılmış 160 derece fırında renk değiştirene dek pişirin.

Aklınızda bulunsun!

Simit şekli verirken, malzemenin içeriğinden dolayı küçük çatlamalar olursa elinizi biraz ıslatıp yumuşak hareketlerle çatlakları kapatabilirsiniz.



KİNOALI ÇİKOLATA TOPLARI 4-6 KİŞİLİK

1/2 su bardağı haşlanmış kırmızı kinoa, **2** çorba kaşığı kakao
2 çorba kaşığı erimiş hindistancevizi yağı, **1** çorba kaşığı gül suyu
1 çorba kaşığı keçiboynuzu unu, **5** adet doğranmış hurma

TÜM malzemeyi bir kaba alıp, iyice yoğurun. Harçtan limondan biraz daha küçük bezeler koparıp, elinizde yuvarlayın. Pişirme kağıdı ile kaplanmış bir tepsiye yerleştirip, buzdolabının alt rafına kaldırın. Soğuduktan sonra dilediğiniz şekilde süsleyip servis yapın.

Öneri

Hurmalar sert ve kuru ise 1 saat sıcak suda dinlendirip ya da suya koyup, bir taşım kaynattıktan sonra kullanabilirsiniz.



Öneri

Vaktiniz dar ise "Elmalı irmik"i derin dondurucuya yerleştirip, donduktan sonra servis tabağına alabilirsiniz.

ELMALI İRMİK TATLISI 6-8 KİŞİLİK

2 adet küp doğranmış elma
1 su bardağı irmik, **4** su bardağı süt
1 çorba kaşığı vanilya özütü
1/4 su bardağı bal

SÜSLEMEK İÇİN:
File antepfıstığı

SÜT, irmik ve vanilya özütünü derin bir tencereye alıp kaynayana dek, tel bir çırpıcı ile sürekli karıştırın. Ocaktan alıp, elmaları katın ve ılınana dek karıştırın. Bal ilave edip tekrar karıştırın. Ortası delikli kek kalıbını ıslatıp, fazla suyunu kalıba vurarak dökün. İrmikli karışımı kalıba boşaltıp, kalıbın tabanını tezgaha hafifçe vurarak irmiğin kalıba yerleşmesini sağlayın. Buzdolabının alt rafına yerleştirip 3-4 saat dinlendirin. Servis tabağına ters çevirip çıkarın. File antepfıstığı ile süsleyip servis yapın.

Hotpoint ile Ramazan Ayına Özel Lezzetler



Mutfakta zaman kazanmak isteyen fakat lezzetten de ödün vermeyenler için kolay ve lezzetli iftar ve sahur tariflerini usta şef Burak Zafer Sırmaçekici Hotpoint teknolojileri ile hazırladı. Bir süredir mutfağında Hotpoint ürünleri kullanan şef deneyimlerini tarifleri ile harmanlayarak sizler için yazdı.

Beni tanıyanlar, sosyal medyadan takip edenler kahvaltının benim için ne kadar önemli olduğunu bilirler. Kahvaltı yapmadan güne başlamıyorum fakat hazırlamak için de çok zaman harcamayı sevmiyorum. Yollarımız Hotpoint ile kesiştikten sonra markanın Chef Plus cihazını evime aldım ve denemeye başladım. Çok kısa sürede besleyici, güzel menüler hazırlayabiliyorum bu yüzden vazgeçemediğim bir cihaz oldu diyebilirim. Chef Plus ile sabahları 1 dakikada yumurta pişirebiliyorum yada 8 dakikada kek yapabiliyorum. 10 dakikada ilave yağ eklemeden patates kızartabiliyorum ya da kızartmak istemezsem buharda pişirme özelliği ile kolayca haşlayabiliyorum. Yani 10 parmağında 10 marifet bir mikrodalga fırın diyebilirim. Kendine has Dual Çıtır Pişirme özelliği ve Çıtır Pişirme tepsisi ile yemekler fırın lezzetinde ama yarı sürede pişiyor.

Bu fırın özel fanı, ızgarası ve dual çıtır pişirme teknolojisi ile 210 dereceye 20 saniyeden az bir sürede çıkıyor, böylece fırın ile aynı lezette, sağlıklı ve daha hızlı pişirme performansı sağlıyor. Sıradan mikrodalgalara göre ise 7 kat daha hızlı buz çözebiliyor.

Sahura kalkanların hayatını kolaylaştıracak bu cihaz ile besleyici ve dengeli bir omlet tarifi hazırladım.

Chef Plus Mikrodalga Fırın ile Omlet

Malzemeler:
3 yumurta
1 yemek kaşığı tereyağı
5-6 kiraz domates
1 dilim beyaz peynir
Fesleğen
Çörek otu
Zeytinyağı
Tuz-karabiber





Tarif: Bir kaba yumurtaları kırın. Tereyağını ekleyip tuz ve karabiberle lezzetlendirin. Chef Plus'ın özel tepsisine dökün ve microdalga ayarında 2-3 dakika pişirin. Domatesleri ikiye bölüp tuz ve zeytinyağı ile lezzetlendirin. Üzerine fesleğen yaprakları serpin. Beyaz peynirin üzerine çörek otu ekleyip zeytinyağı gezdirin. Dilerseniz omletinizi kaşar peyniri, pastırma ile de çeşitlendirebilirsiniz.

İftardan sonra bastıran tatlı kriziniz için hızlı bir çözüm arıyorsanız Chef Plusta 8 dakikada pişen bir kek tarifi paylaşıyorum sizinle. Üstelik bir kupada hızlıca pişirebilirsiniz ya da hamuru direk chef plus tepsisine dökerek pişirebilirsiniz. Chef Plus fırının özel tepsisini kullanarak her türlü yemeği pişirebilirsiniz keki bile. Bu kek hamurunu fazlaca yapıp 1 haftaya kadar buzdolabında saklayabilirsiniz böylece dilediğiniz zaman hotpoint mikrodalga fırınınıza atıp hemen hazırlayabilirsiniz.

Chef Plus Mikrodalga ile Kek

Malzemeler:
4 kaşık un
4 yemek kaşığı toz şeker
1/2 yemek kaşığı kabartma tozu
2 yemek kaşığı kakao
1 yumurta
3 yemek kaşığı süt
3 yemek kaşığı sıvı yağ



Tarif: Un, şeker, kabartma tozu ve kakaoyu büyükçe bir fincan ya da kaba koyup iyice karıştırın. Sırasıyla yumurta, sıvı yağ ve sütü ekleyerek karıştırmaya devam edin. Fincanı Chef Plus fırın tepsisinin ortasına koyup çıtır pişirme fonksiyonu ile 1,5-2 dakika pişirin. Yanında bir top dondurma ile servis edebilirsiniz.

Hotpoint ankastre ürünlerde de çok güçlü bir marka. Tüketicilerin hayatını kolaylaştıracak teknolojilerle donatıyor ürünlerini. Örneğin ankastre fırınlarında bulunan multiflow teknolojisi fırın içerisindeki sıcak havayı eşit bir şekilde dağıtarak yiyeceklerin daha güzel pişmesini sağlıyor. Ben bu fırında ekmek yapmaya bayılıyorum. Çok kolay bir ekmek tarifim var sizler için üstelik Hotpoint ankastre fırında 30-40 dakikada pişiyor.

Multiflow Ankastre Fırın İle Ekmek:

Malzemeler:
250 gr. tam buğday unu
250 gr. un
1 çay kaşığı tuz
1 paket karbonat
400 ml. ayran ya da kefir



Tarif: Tüm malzemeyi tahta bir kaşıkla karıştırıp fırın tepsisi üzerine alın. Kaşığın sapı ile hamurun tam ortasından enine ve dikine boylu boyunca bastırarak artı işareti yapın. Air Force ayarında 200 derece önceden ısınmış multiflow fırında 30-40 dakika pişirin. Multiflow teknolojisi ile ekmeğinizin içi yumuşacık dışı da çıtır çıtır pişecek, size de iftarda sahurda afiyetle yemek düşecek.



Ankastre ürünler demişken Hotpoint'in direct flame teknolojili ankastre ocakları ile evde harika bir künefe yapmak çok kolay. Ramazanda iftara misafiriniz varsa şöyle çıtır çıtır üstü kaymaklı fıstıklı bir künefe masaya çok yakışır.

Direct flame teknolojisine sahip ankastre ocaklar, diğer ocaklardan farklı olarak alevleri yüzeye dikey olarak 420 delikten veriyor böylece ısı tencerenin dibine eşit yayılıyor, pişme süresi %20 kısalıyor. Daha kısa sürede pişirdiği için%22 enerji tasarrufu da sağlıyor.

Direct Flame Ankastre Ocak ile Künefe

Malzemeler:
500 gr. tel kadayıf
100 gr. tereyağı
200 gr. künefe peyniri
Şerbeti için:
2,5 su bardağı toz şeker
2 su bardağı su
1 çorba kaşığı limon suyu
Tavayı yağlamak için:
1 çorba kaşığı yumuşak tereyağı
1 çorba kaşığı pekmez

Tarif: Şeker ve suyu bir tencerede karıştırıp Hotpoint direct flame ocağında hızlıca kaynatın. Fazla koyulaşmadan ocaktan alıp limon suyunu ilave edin. Tereyağını eritip kadayıfın üzerine dökün ve her tarafına yayılmasını sağlayın. Yumuşak tereyağı ve pekmezi karıştırıp tavanın yüzeyini bulayın.

Kadayıfın yarısını tavaya koyup iyice bastırın. Peyniri eşit bir şekilde dağıtıp kalan tel kadayıfı üzerine koyun. Bir kapak ya da elinizle şeklini düzeltip iyice bastırın. direct flame teknolojisine sahip ankastre ocakta her iki tarafı da kızartın. Ocaktan almadan önce şerbeti döküp 1 dakika daha pişirin. Dilerseniz üzerini Antep fıstığı ile süsleyebilir, kaymak ile servis edebilirsiniz.



Hotpoint ürünleri ile ilgili daha detaylı bilgi almak için www.hotpoint.com.tr adresini ziyaret edebilirsiniz.



TARİFLER, FOTOĞRAFLAR VE STYLING:
IRYNA OKUR
instagram.com/okurlar
iraokur@gmail.com

LEZZETİ KALBİNDE

Enginar

Avrupa'dan topraklarımıza göçen, sonra tabaklarımızı süsleyen enginarın kökeni doğada kendiliğinden yetişen devedikeni bitkisine dayanır. Aslında bir çiçek goncası olan enginar, yüksek besin değerine sahip sağlıklı bir sebzedir. ***Iryna Okur***, tam da mevsimiyken, sofralarınıza daha sık konuk etmeniz için enginarı farklı şekillerde değerlendirdi.



ZEYTİNYAĞLI KİNOALI ENGİNAR 6 KIŞILIK

6 adet temizlenmiş enginar
1/2 limonun suyu
7 çorba kaşığı zeytinyağı
1/2 çay bardağı kinoa
1 adet pancar, **1** adet avokado
2 adet kivi, **1** adet portakal
4-5 dal nane, **2-3** dal dereotu
1 diş sarmısak
1 çorba kaşığı nar ekşisi, tuz

1 ENGİNARLARI yayvan bir tencereye yerleştirip, yarısına gelecek kadar su, limon suyu ve 2 çorba kaşığı zeytinyağı karışımını ilave edin. Kapağını kapatıp, enginar yumuşayana dek pişirin.

2 Kinoayı yıkayıp, küçük bir tencereye alın ve üzerini geçecek kadar su ilave edin. Kısık ateşte suyunu çekene dek yaklaşık 15 dakika haşlayın ve geniş bir kaba aktarın.

3 Pancarı önce pişirme kağıdı ile sonra alüminyum folyo ile kaplayıp önceden ısıtılmış 180 derece fırında (veya kabuklu olarak su dolu bir tencerede haşlayarak) pişirin. Daha sonra kabuklarını temizleyin ve küp şeklinde doğrayıp kinoaya ilave edin. Üzerine küp doğranmış avokado ve kivi ekleyin.

4 Doğranmış portakal, kıyılmış nane ve dereotu ilave edip harmanlayın. Ayrı bir yerde kalan 5 çorba kaşığı zeytinyağı, kıyılmış sarmısak, nar ekşisi ve tuzu çırpın. Kinoalı karışımın üzerine gezdirip karıştırın.

5 Enginarları servis tabağına alın. Üzerlerine kinoalı karışımı pay edip, buzdolabının alt rafında 30 dakika dinlendirin. Soğuk olarak servis yapın.



İtalyan esintisi

LİMONLU ENGİNARLI RİSOTTO 3-4 KIŞILIK

1 adet limon, **5-6** adet temizlenmiş enginar
2 çorba kaşığı zeytinyağı, **1/2** soğan
1 diş sarmısak, **1** su bardağı risotto pirinci (arborio veya carnaroli)
1/2 su bardağı elma veya portakal suyu, **3** su bardağı sıcak sebze suyu
2 çorba kaşığı tereyağı, **60** gram parmesan peyniri, tuz, karabiber

1 LİMONUN kabuğunu ince rendeleyip, suyunu sıkın ve kenara alın. Zeytinyağını tencereye alıp, ince kıyılmış soğanı rengi dönene dek soteleyin. Doğranmış sarmısak ekleyip, 1 dakika soteleyin. Enginarları irice dilimleyip tencereye ilave edin ve 2 dakika soteleyin.

2 Pirinci tencereye ekleyin. Elma veya portakal suyu ilave edip, ocağın altını kısın ve kısık ateşte suyunu çekene dek pişirin. 1 su bardağı sebze suyu ekleyip, yeniden suyunu çekene dek pişirin. Kalan sebze suyunu her seferinde 1'er çorba kepçesi ekleyerek ve suyunu çekene dek yaklaşık 25 dakika pişirin. Ocaktan alıp, limon suyu, limon kabuğu, tereyağı, karabiber, tuz ve parmesan peyniri ilave edip karıştırın. Peynir eriyince servis yapın.

Enginar hakkında...

- Enginar, doğada kendiliğinden yetişen devedikeni bitkisinin seleksiyonu ile elde edilmiştir. Enginar tohumlarının çimlendirilmesiyle elde edilen bitkilerin devedikeni ile büyük benzerlik göstermesi de bunun kanıtı olarak görülür.
- Enginarın yenen kısmı, çiçek tablası ve çiçek tablasında bulunan etli yapraklardır. Sap kısmının belli bir bölümü ise taze döneminde değerlendirilir.
- Enginar bir çiçek goncasıdır ve yapraklarının açılmış olması fazla olgun olduğunu bu da sert ve fazla lifli olacağına işaret eder.
- Enginar seçerken ağır ve sert, yapraklarının açılmamış ve sıkı olmasına dikkat etin. Üzerinde siyah lekeler bulunan enginarları almayın.
- Satın aldığınız enginarları çiçek gibi suya koyarak birkaç gün taze tutabilirsiniz.
- Kendi temizleyeceğiniz enginarları saplarıyla birlikte almayı tercih edin. Temizleme sırasında saplarını bırakın ve pişirmeden hemen önce kesin. Çünkü sapları kesilen enginar tazeliğini ve beyazlığını uzun süre koruyamaz.
- Enginarın sapını bıçakla kesmek yerine elinizle kırmayı tercih edin ve daha sonra liflerini temizleyin. Bıçakla keserseniz dibindeki lifleri temizlemeniz zorlaşır.
- Temizlediğiniz enginarların kararmalarını önlemek için, limon suyu eklenmiş su dolu bir kapta bekletin.
- Pişirirken tencereye ekleyeceğiniz bir dilim limon veya birkaç damla limon suyu enginarın kararmasını önler.
- Enginarın pişip pişmediğini anlamak için bir bıçak veya çatalı tam ortasına batırın. Kolayca batıyorsa pişmiştir.



ENGİNARLI ISPANAKLI ÇORBA 4-6 KIŞILIK

5 adet temizlenmiş enginar
1/2 soğan, **2** diş sarmısak
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet küçük boy patates
4 su bardağı sebze suyu
1/3 paket bebek ıspanak
1/2 limonun kabuğu
1/4 su bardağı rendelenmiş parmesan peyniri
1/2 su bardağı rendelenmiş mozzarella
Tuz, karabiber

1 SOĞANI yemeklik doğrayıp zeytinyağında soteleyin. Doğranmış sarmısak ekleyip 1 dakika daha soteleyin. Patatesin kabuklarını temizleyip küp doğrayın. Enginarları da küp doğrayıp, patatesle birlikte tencereye ilave edin. Tuz ve karabiberini ayarlayıp, sebze suyunu katın ve tencerenin kapağı kapalı olarak, yumuşayana dek pişirin. Ispanak ekleyip 1-2 dakika daha pişirin.

2 Ocağın üzerindeyken blenderden geçirip, püre haline getirin ve ocaktan alın. Limon kabuğu, parmesan peyniri ve mozzarella peynirini ilave edip eriyene kadar karıştırın. Baharatlarını yeniden kontrol edip, servis yapın.

Akdeniz etkisi

ENGİNARLI ZEYTİNLİ CROSTİNİ



Tarifi yan sayfada

ENGİNARLI ZEYTİNLİ CROSTİNİ 6 KİŞİLİK

4 adet enginar
7 çorba kaşığı zeytinyağı
1 su bardağı su
2 çorba kaşığı limon suyu
1 adet baget ekmek
1/2 su bardağı çekirdekleri temizlenmiş zeytin
3-4 diş sarmısak
1/3 demet maydanoz
2 çorba kaşığı kapari
50 gr parmesan peyniri
4-5 çorba kaşığı labne peyniri
Tuz, pulbiber

1 ENGİNARLARI yayvan bir tencereye yerleştirin. 3 çorba kaşığı zeytinyağı, su, 1 çorba kaşığı limon suyu ve tuz ilave edip kapağını kapatın ve enginarlar yumuşayana dek pişirin.

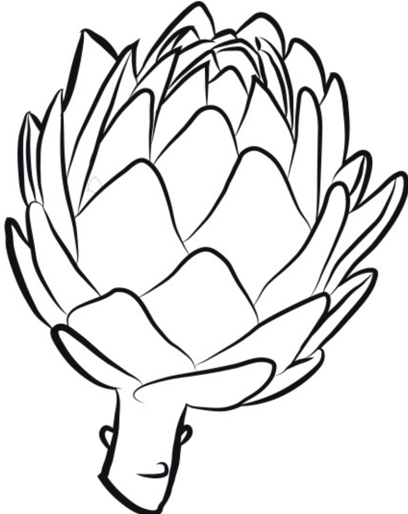
2 Baget ekmeği dilimleyip, fırın tepsisine yerleştirin ve üzerlerine 3 çorba kaşığı zeytinyağını sürün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızartın.

3 Enginarların suyunu süzüp püre haline getirmeden parçalı kalacak şekilde blenderden geçirin ve derin bir kaba alın.

4 Çekirdekleri çıkarılmış zeytin, sarmısak, maydanoz ve kapariyi blenderden geçirip, enginarla karıştırın. Parmesan peyniri ilave edip harmanlayın.

5 Ayrı bir yerde kalan zeytinyağı, kalan limon suyu, pulbiber ve tuzu çırpın. Enginarlı harca ilave edip karıştırın. Ekmeklerin üzerlerine labne peyniri sürüp, enginarlı harcı pay ederek yayın ve servis yapın.





ROMA USULÜ ENGİNAR 2-4 KİŞİLİK

6 adet enginar, **2** adet limon
1/2 demet maydanoz, **5-6** dal nane
5-6 dal kekik, **3** diş sarmısak
80 ml zeytinyağı, **80** ml elma suyu, tuz, karabiber

ENGİNARLARIN sapları kalacak şekilde kabuklarını ve içini temizleyip, yayvan bir tencereye yerleştirin. Üzerini geçecek kadar su ilave edip limon suyunu sıkın ve kenara alın. Yeşillikleri temizleyip kıyın ve bir kaba alın. Üzerine kıyılmış sarmısak ve zeytinyağının yarısını ilave edip karıştırın. Enginarların suyunu süzüp, yeşillik karışımını enginarların her tarafına sürün ve yeniden yayvan bir tencereye sapları yukarı bakacak şekilde yerleştirin. Üzerine kalan zeytinyağını ve elma suyunu ilave edip, tuz ve karabiberini ayarlayın. Tencerenin kapağını kapatıp, kısık ateşte yumuşayana dek pişirin. Ilık veya soğuk olarak servis yapın.

ENGİNARLI PİZZA 3 ADET

HAMURU İÇİN:

7 gram kuru maya, **1/2** çorba kaşığı tozşeker
1.5 su bardağı+**1** Türk kahvesi fincanı ılık su
2 su bardağı buğday unu
2 su bardağı çavdar unu, tuz

SOS İÇİN:

60 ml zeytinyağı
3 diş rendelenmiş sarmısak
1/2 limonun suyu ve rendelenmiş kabuğu
3-4 dal kıyılmış fesleğen, tuz, karabiber

ÜZERİ İÇİN:

6 adet enginar, **1/2** limonun suyu
1/2 paket bebek ıspanak
2 çorba kaşığı dolmalık fıstık
1 adet ince dilimlenmiş limon
3 çorba kaşığı rendelenmiş parmesan peyniri
250 gram mozzarella peyniri

SERVİS İÇİN:

Bebek ıspanak ve yeşillikler

1 HAMUR için maya, tozşeker ve ılık suyu karıştırıp 5-10 dakika dinlendirin.

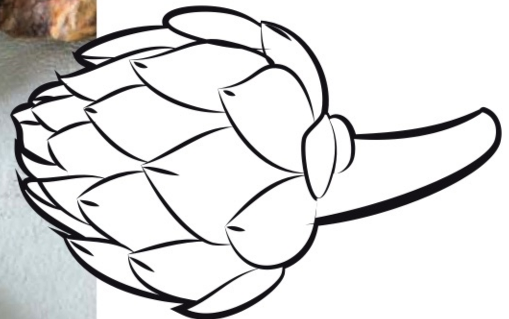
2 Ayrı bir kaba un ve tuzu eleyip karıştırdıktan sonra mayaya ilave edip 10 dakika yoğurun. Hamuru streç filmle kaplayıp, 15-20 dakika oda sıcaklığında dinlendirin. Sürenin sonunda hamuru üç bezeye ayırıp, elinizle ya da merdane yardımıyla gelişigüzel açın.

3 Sos için tüm malzemeyi karıştırıp, hamurların üzerlerine fırça yardımıyla sürün.

4 Üzeri için enginarın üzerindeki sert yaprakları alıp, dörde bölün ve içini temizleyin. Kararmasını önlemek için limonlu suda dinlendirin.

5 Dilimlenmiş enginar, bebek ıspanak, dolmalık fıstık ve limon dilimlerini hamurların üzerlerine yerleştirin. Peynirleri üzerlerine serpiştirip, pişirme kağıdı ile kaplanmış fırın tepsisine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 215 derece fırında 15 dakika pişirin. Fırından alıp, dilediğiniz yeşilliklerle süsleyip servis yapın.

Öneri
Enginar yerine enginar kalbi de kullanabilirsiniz.



HOSGELDIN YA SEHRI

RAMAZAN





elifkorkmazel2@gmail.com

İftar Sofrası

Elif Korkmazel, bolluğun ve bereketin paylaşıldığı Ramazan ayında, sevdiklerinizi aynı masanın etrafında toplayacak, lezzetli tariflerin yer aldığı pratik bir iftar mönüsü hazırladı.

Stilist: **SELENAY KÜBRA KOÇER** Fotoğraflar: **ERKİN ÖN**



FISTIKLI ENERJİ TOPLARI



1 çay bardağı dövülmüş Antepfıstığı
10 adet hurma
10-15 adet ceviz
2 çorba kaşığı hindistancevizi rendesi
3 çorba kaşığı dut kurusu
1 kahve fincanı sade Türk kahvesi
1/2 muz

HURMALARIN çekirdeklerini çıkarın. Antepfıstığı hariç tüm malzemeyi pürüzsüz bir kıvam alana kadar mutfak robotunda çekin. Harçtan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp elinizle yuvarlayın. En son dışını antepfıstığına bulayıp servis yapın.

ŞİPŞAK TARHANA 4 KİŞİLİK

2-3 çorba kaşığı un
5 su bardağı su
1 adet sivri biber
1 tatlı kaşığı yenibahar
1 tatlı kaşığı çörekotu
1 tatlı kaşığı toz zencefil
1 tatlı kaşığı toz kırmızıbiber
4 çorba kaşığı yoğurt
Tuz, karabiber

CAM bir kavanozun içine un, 1 su bardağı su, ince kıyılmış sivri biber, tuz ve tüm baharatları koyup kapağını kapatın. Kavanozu sallayarak iyice karıştırın ve yarım saat bekletin. Kalan suyu tencereye koyun. Karışımı da ekleyip kaynayana kadar karıştırın. Yoğurdu biraz çırpın ve çorbanın iyice yavaşça karıştırarak ekleyin. 1-2 taşım kaynattıktan sonra sıcak servis yapın.

Aklınızda bulunsun!

Çorbanıza 1-2 çorba kaşığı ılık ev yapımı kefir ilave edip, besin değerini katlayabilirsiniz.



BEZELYELİ PATATES SALATASI 4-6 KİŞİLİK

3 adet haşlanmış patates, **1.5** su bardağı haşlanmış bezelye
4-5 dal taze soğan, **6**'şar dal maydanoz ve nane
1 adet limonun suyu, **3** çorba kaşığı zeytinyağı, tuz

PATATESLERİ soyup küp doğrayın ve geniş bir kaba alın. Taze soğan, nane ve maydanozu ince kıyıp üzerine ekleyin. Bezelyeyi ilave edin. Limon suyu zeytinyağı ve tuz ekleyip harmanladıktan sonra ılık servis yapın.

MİLFÖYDEN KOLAY PİDE 6-8 KİŞİLİK

12 adet kare milföy hamuru

İÇ MALZEME İÇİN:
150 gram ezilmiş beyaz peynir
150 gram rendelenmiş kaşar peyniri
7-8 dal ince kıyılmış maydanoz

BEYAZ peynir, kaşar peyniri ve maydanozu karıştırın. Milföyleri yumuşayana dek oda sıcaklığında bekletin ve ikiye bölün. Her parçanın üzerine 1 tatlı kaşığı iç malzemeden koyup uçlarını pide yapar gibi birleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişirin.



İÇ PİLAVLI ÇANAK KÖFTE
6-8 KİŞİLİK



PİLAV İÇİN:

2 su bardağı pirinç
3 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı sıvıyağ
2 çorba kaşığı dolmalık fıstık
2 çorba kaşığı kuşüzümü
1 çay kaşığı yenibahar
1/2 çay kaşığı tarçın
2 adet kesmeşeker, **7-8** dal dereotu
4-5 adet kuru kayısı
3 su bardağı sıcak su, tuz

ÇANAK KÖFTELER İÇİN:

600-650 gram kıyma
1 adet soğan, **1** adet yumurta
2 dilim bayat ekmek içi
1 çay kaşığı kimyon, tuz, karabiber

SOSU İÇİN:

1 çorba kaşığı domates salçası
1 çorba kaşığı biber salçası
1 su bardağı sıcak su

1 İÇ pilav için yağları pilav tenceresine alıp ısıtın ve fıstığı ekleyip kavurun. Yıkanıp suyu süzülmüş pirinç ve tuz ekleyip kavurmaya devam edin. Pirinç beyazlaşınca kuşüzümü, baharat, şeker ve su ekleyip karıştırın. Kapağını kapatıp kısık ateşte tüm suyunu çekene kadar pişirin. İnce kıyılmış dereotu ekleyin ve tencerenin üzerine kağıt havlu kapatıp 10 dakika demlenmeye bırakın. Demlenme işlemi bittikten sonra kuru kayısıları küp doğrayıp tencereye ekleyin ve karıştırın.

2 Köfte için kıymayı geniş bir kaba alıp üzerine rendelenmiş soğan, yumurta, ıslatılıp suyu sıkılmış ekmek içi, kimyon, tuz ve karabiber ekleyip yoğurun. Harçtan avuç içi kadar parçalar koparıp içli köfte yapar gibi parmağınızla ortasını açarak şekil verin. Tepsiye koyup önceden ısıtılmış 200 derece fırında 15 dakika pişirin.

3 Sos malzemelerini karıştırıp köftelerin üzerine gezdirin. 15 dakika daha pişirip fırından alın. Çanakların içine pilav doldurup sıcak servis yapın.



KAKAOLU REVANİ 6-8 KİŞİLİK

3 adet yumurta, **1** su bardağı tozşeker
1 su bardağı yoğurt, **3/4** su bardağı sıvıyağ
1 su bardağı irmik, **1** su bardağı un
1'er paket kabartma tozu ve vanilya
2 çorba kaşığı kakao
1 adet limonun rendelenmiş kabuğu

ŞERBETİ İÇİN:
1 su bardağı tozşeker, **1** su bardağı su

ÜZERİ İÇİN:
1.5 su bardağı kavrulmuş kadayıf, **2** çorba kaşığı toz antepfıstığı

ŞERBET için tozşeker ve suyu tencereye alıp bir-iki taşım kaynatın. Soğuması için kenara alın. Hamur için tüm malzemeyi geniş bir kaba alıp iyice karıştırın. Yuvarlak küçük bir kalıbı yağlayıp harcı içine dökün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana kadar yaklaşık 40 dakika pişirin. Sıcak kekin üzerine soğuk şerbet gezdirin. İyice çektikten sonra üzerini kavrulmuş kadayıf ve toz antepfıstığı ile süsleyerek servis yapın.



BAYRAM ÖZEL

GÜLEN YILDIZ ÜÇLER
mutfaktamimarvar.com

Bayram tatlısız olmaz diyen ancak uzun uzadıya hazırlık yapmak istemeyenler için ***Gülen Yıldız Üçler***, birbirinden pratik tarif önerileri hazırladı.

Stilist: **SELENAY KÜBRA KOÇER**
Fotoğraflar: **ERKİN ÖN**

BAYRAMDA pratik tatlılar

lezzeti içinde

MUHALLEBİLİ MUSKA TATLISI



Tarifi yan sayfada



MUHALLEBİLİ MUSKA TATLISI
8-10 KİŞİLİK

20 adet baklavalık yufka
3 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı
1 su bardağı dövülmüş ceviz

MUHALLEBİ İÇİN:
2 su bardağı süt
1 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı nişasta
1/2 su bardağı tozşeker
1 paket vanilya

ŞERBET İÇİN:
1.5 su bardağı su
1.5 su bardağı tozşeker
2-3 damla limon suyu

ÜZERİNE:
Antepfıstığı

1 MUHALLEBİ malzemelerini tencereye alın ve ocağa oturtun. Sürekli karıştırarak koyulaşana dek pişirin. Ocaktan alıp soğutun.

2 Şerbet için su ve tozşekeri bir tencereye alıp kaynayana kadar karıştırın. Kaynayınca limon suyunu ekleyip soğumaya bırakın.

3 4 adet baklava yufkasını aralarına tereyağı sürerek üst üste koyun. En son katı koyduktan sonra yufkanın uzun kenarını 5 eşit parçaya bölün. Her parçanın ucuna 1 tatlı kaşığı muhallebi koyup üzerine biraz dövülmüş ceviz ekleyin ve muska şeklinde sıkıca sarın. Kalan yufkaları da aynı şekilde hazırlayın ve önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişirin. Soğuk şerbeti sıcak muskaların üzerine döküp birkaç dakika sonra ters çevirin. Antepfıstığı ile süsleyerek servis yapın.

Püf noktası

Tatlının içindeki muhallebinin pişerken dışarı taşmaması için muska şekli verirken sıkıca sarmaya özen gösterin.



KUPTA ÇİLEKLİ GÜLLAÇ TATLISI

4-6 KİŞİLİK



3 su bardağı süt, **3/4** su bardağı tozşeker
5 yaprak güllaç, **1** çorba kaşığı gül suyu
100 gram iri dövülmüş fındık, **200** gram küp doğranmış çilek

SÜT ve şekeri bir tencereye alıp şeker eriyene kadar ısıtın. Üzerine gül suyu ekleyin. Güllaç yapraklarını tek tek büyük bir kaba alıp üzerine biraz süt ekleyin ve sütü çektirin. Daha sonra parçalara ayırın ve aralarına fındık serperek kat kat kuplara paylaştırın. Kuplar güllaç yapraklarıyla dolduktan sonra en üstünü fındık içi ve çileklerle süsleyerek servis yapın.

Aklınızda bulunsun!

Güllaç yapraklarını ılık meyve suyu ile de ıslatabilirsiniz.



TÜRK KAHVELİ MİNİ TOPLAR
4-6 KİŞİLİK

7-8 dilim bayatlamış kakaolu kek veya
1 paket hazır kakaolu kek
2 çorba kaşığı krema
2 çorba kaşığı dövülmüş fındık
2 çorba kaşığı Türk kahvesi

KEKİ bir kaba alın ve elinizle ufalayın. Üzerine krema ve fındık içini ekleyin. Hafifçe yoğurarak bütün bir hamur haline gelmesini sağlayın. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Avucunuzda yuvarlayın ve Türk kahvesine buladıktan sonra servis yapın.

KADAYIFLI PAŞA SARMA
6-8 KİŞİLİK

250 gram kırık kadayıf
1 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı tozşeker

MUHALLEBİ İÇİN:
4 su bardağı süt
1 su bardağı un
1 su bardağı tozşeker
125 gram tereyağı
1 paket vanilya

İÇ MALZEME İÇİN:
1 su bardağı iri dövülmüş ceviz

1 KADAYIFI tereyağı ve şeker ile bir kapta harmanlayıp rengi çok az değişene dek geniş bir tavada kavurun. Kadayıfı pişirme kağıdı serilmiş orta boy bir fırın tepsisine yayın.

2 Muhallebi için tereyağı dışında kalan malzemeyi derin bir tencereye alın ve homojen bir hal olana kadar çırpın. Orta ateşte karıştırarak koyulaşana dek pişirin. İyice koyulaşınca altını kapatın ve içine tereyağını ekleyip eriyene kadar karıştırın.

3 Mikserle 5-6 dakika pürüzsüz bir kıvam alana dek çırpın ve kadayıfın üzerine yayın. 4-6 saat buzdolabında dinlendikten sonra muhallebiyi 12 parça olacak şekilde bölün. Bir parçanın ucuna dövülmüş ceviz serpip rulo yapın. Kalan dilimleri de aynı şekilde hazırlayıp soğuk servis yapın.



VİŞNE DOLGULU BROWNIE KURABİYE

8-10 KİŞİLİK



KURABİYE HAMURU İÇİN:

- **1** adet yumurta
- **1/2** su bardağı pudraşekeri
- **1/2** su bardağı sıvıyağ
- **120** gram oda sıcaklığında tereyağı
- **3.5** su bardağı un
- **3** çorba kaşığı kakao
- **1** paket kabartma tozu
- **1** paket vanilya

VİŞNE SOSU İÇİN:

- **1** su bardağı çekirdekleri çıkartılmış vişne
- **1** tatlı kaşığı nişasta
- **2** çorba kaşığı tozşeker
- **1/2** su bardağı su

ŞERBET İÇİN:

- **3/4** su bardağı tozşeker
- **1+1/4** su bardağı su

1 ŞERBET malzemelerini bir tencereye alıp 5 dakika kaynatın ve soğutun. Vişne dolgusu için tüm malzemeyi küçük bir tencereye alın ve kısık ateşte kıvam alana dek arada bir karıştırarak pişirin.

2 Kurabiye hamuru için tüm malzemeyi geniş bir kaba alın. Yumuşak bir hamur elde edene dek yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp avucunuzda açın. Arasına 1 adet vişne ve biraz sos yerleştirip kapatın. Pişirme kağıdı serilmiş bir fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20 dakika pişirin.

3 Sıcak kurabiyeleri tek tek soğuk şerbete batırıp çıkarın. Vişne sosuyla servis yapın.

Aşçının notu

➸ Kurabiyelerin dağılmaması için şerbetin soğuk olmasına dikkat edin.

➸ Vişne yerine farklı meyveler de kullanabilirsiniz.

GELİN TATLISI 8-10 KİŞİLİK

KEK İÇİN:
4 adet yumurta, **1** su bardağı tozşeker
1 su bardağı un, **1**'er paket kabartma tozu ve vanilya

SÜTLÜ ŞERBET İÇİN:
2 su bardağı süt, **3/4** su bardağı tozşeker

KREMA İÇİN:
100 ml (**1/2** su bardağı) krema, **4** su bardağı süt
2 çorba kaşığı mısır nişastası, **2** çorba kaşığı un
1 su bardağı tozşeker, **1** paket vanilya

SÜSLEMEK İÇİN:
Hindistancevizi, kiraz

KEK için yumurta ile şekeri iyice kabarana kadar çırpın. Kuru malzemeleri içine eleyin ve söndürmeden karıştırın. Yağlanmış orta boy fırın kabına dökün. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 15-20 dakika pişirin. Diğer taraftan süt ve şekeri bir tencereye alın. Şeker eriyene kadar karıştırarak ısıtın ve ocaktan alın. Keki fırından alıp ilk sıcağı geçince ılık şerbeti dökün ve soğumaya bırakın. Krema için krema dışındaki malzemeyi bir tencereye alın ve karıştırın. Orta ateşte kaynayana kadar sürekli karıştırarak pişirip ocaktan alın. Muhallebi ılınınca soğuk kremayı ekleyin ve mikserle 3-4 dakika çırpın. Kremayı kekin üzerine dökün. Hindistancevizi ve kiraz ile süsleyerek soğuk servis yapın.

Sevdikleriniz Uğruna

Tam 64 yıldır sevdikleriniz uğruna çalışıyor,
ailenizin bir parçası olmaktan mutluluk duyuyoruz.



UĞUR

Çağrı Merkezi
444 84 87

/ugursogutma

ugur.com.tr

Bayram SOFRASI

Bayram konuklarını, ekranlarda hayranlıkla izlediğimiz yemyeşil bahçesinde ağırlayan ***Şerife Aksoy***, sıra yemeklere geldiğinde zahmetten kaçınmayarak uzun saatler mutfakta vakit geçirip göz dolduran bir mönüyle misafirlerinin damaklarına dokunuyor.

Stilist: **SELMA ŞEN** Fotoğraflar: **ERKİN ÖN**



"Şerife ile Yaşam" adlı TV programının yanısıra, evinde "Şerife ile Bir Gün" yemek atölyeleri düzenleyen Şerife Aksoy, farklı form ve dokudaki malzemeleri birlikte değerlendirerek sıra dışı sunumlara imza atmayı da çok seviyor; tıpkı çorba ikram ettiği fincan kadehler gibi...





VİŞNELİ MEYAN KÖKÜ ŞERBETİ 4-6 KİŞİLİK

40 gram meyan kökü, **2-3** su bardağı su
5 su bardağı vişne suyu, **2-3** adet karanfil
2-3 adet kakule, **4-5** adet tane pembe biber, **1** adet çubuk tarçın

MEYAN kökünü bir kaba alıp, üzerine su ilave edin ve 1.5 saat dinlendirin. Meyan köklerini alıp, suyunu iyice sıkın. Meyan suyunu tülbentten geçirip, vişne suyu, karanfil, kakule, pembe biber ve tarçın ilave edip tencereye alın ve ısıtın. Suyunu süzüp soğumaya bırakın. Soğuk olarak servis yapın.



YARPUZLU AYRAN AŞI 6-8 KİŞİLİK

1 su bardağı siyez buğdayı
1 çay bardağı darı, **1** çay bardağı kefir
9 su bardağı içme suyu, **1/2** su bardağı nohut
2-3 çorba kaşığı sade yağ
1 çay kaşığı toz zerdeçal
1 su bardağı kadayıf, **500** gram süzme yoğurt
1/2 yeşil limon, **1** diş taze sarmısak
2-3 dal yarpuz (yabani nane), **1** çay kaşığı tuz

SERVİS İÇİN:
1/2 yufka, **2** çorba kaşığı nane yağı
2-3 çorba kaşığı yarpuz (yabani nane)

1 KEFİR ve 3 su bardağı suyu karıştırın. Siyez buğdayı ve darıyı, bir gece önceden ayrı kaplarda üzerlerini iki parmak geçecek kadar kefirli su karışımına koyun. İyice şişen siyez buğdayını derin bir tencereye alın. Kalan 6 su bardağı suyu ekleyip orta ateşte haşlayın. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Darının varsa suyunu süzdürüp kenara alın.

2 Nohudu ayrı bir tencereye alıp, üzerini geçecek kadar su ilave edip orta ateşte yumuşayana dek haşlayın. Suyunu süzüp, sade yağ, zerdeçal ve kadayıfla birlikte soteleyin.

3 Yoğurda tuz ilave edip pürüzsüz bir hal alana dek çırpın. Limon suyu ilave edip karıştırın. Taze sarmısak ekleyip, ezerek karıştırın.

4 Siyez buğdayının olduğu tencereye darıyı ve nohudu ilave edin. Üzerine yoğurtlu karışımı ve kıyılmış yarpuzu ekleyip karıştırın.

5 Üzeri için yufkayı orta ısılı fırında kızarana dek tutun ve küçük parçalar halinde kırın. Çorbayı servis kasesine alıp, üzerine nane yağı gezdirip, yarpuz ve yufka çıtırı ile servis yapın.

Aklınızda bulunsun!

➸ Çorbayı sıcak olarak ikram etmek isterseniz, ılık haldeki çorba karışımına süzme yoğurdu azar azar ve çırparak ekleyip 2-3 dakika karıştırarak pişirin.

➸ Baharatları zeytinyağında kızdırıp, çorbaya ekledikten sonra servis yapın.

➸ Siyez buğdayı ve darıyı kefir suyunda dinlendirdiğinizde hem fitik asit hem de sindirim açısından daha faydalı olur.

➸ Çorbanın kıvamını damak tadınıza göre suyunu azaltıp, arttırarak ayarlayabilirsiniz.



HODANLI MUSKA BÖREK

6-8 KİŞİLİK

HAMUR İÇİN:
1/2 kg kavılca, siyez veya karakılçık buğday unu
2-3 çorba kaşığı zeytinyağı
1 tutam tuz, aldığı kadar su

İÇ MALZEME İÇİN:
1/2 kg ayıklanmış hodan yaprağı, **1** adet soğan
2 çorba kaşığı zeytinyağı, **1** su bardağı ekşimik, tuz

KIZARTMAK İÇİN: Sıvıyağ



1 İç malzeme için hodanı kaynayıp ılınmış suda 10 dakika dinlendirin. Yeşil rengini kaybetmemesi için buzlu suya atın. Suyunu süzüp kenara alın. Soğanı kıyıp, zeytinyağında bir iki çevirin. Hodanı elinizle parçalayıp ilave edin ve hafif soteleyin. Ocaktan alıp ılındığında ekşimiği katıp karıştırın ve tuzunu ayarlayın.

2 Hamur için un, zeytinyağı ve tuzu harmanlayın. Yarı sert kıvamlı bir hamur elde edene dek azan azar su ilave edin. Üzerini kapatıp, 30 dakika dinlendirin. Hamuru 2-3 bezeye ayırıp, merdane yardımıyla yufka kalınlığında açın ve 3-2 cm eninde, 15-20 cm boyunca şeritler halinde kesin. 1 adet hamuru düz bir zemine yayın. Uç kısmına 1 tatlı kaşığı harç yerleştirip, muska şeklinde sarın. Kalan hamurları da aynı şekilde hazırlayıp, 30 dakika buzdolabında dinlendirin. Kızgın sıvıyağda kızartıp, kağıt havlu üzerine çıkarın. Ilık olarak servis yapın.

Öneriler

➸ Bu böreği hodan yerine ıspanak, semizotu veya pazı ile de yapabilirsiniz.

➸ Bu tarz börekleri servis ederken erik marmeladının içine biraz acı sos koyup, Çin Mutfağı esintileri verebilirsiniz.

BURMA BAKLAVA 10-12 KİŞİLİK

HAMUR İÇİN:
2 adet yumurta, **1** çay bardağı sade yağ
1 çay bardağı ılık süt, **1** paket kabartma tozu
1 çorba kaşığı sirke, **2** çorba kaşığı yoğurt
Aldığı kadar un, **1** çay kaşığı tuz

İÇİNE: 1/2 kg ceviz veya antepfıstığı

ÜZERİ İÇİN: 250 gram sade yağ, **50** gram kuyruk yağı

ŞERBET İÇİN: 1 su bardağı bal, **1** su bardağı su

ŞERBET için bal ve suyu iyice çırpıp, buzdolabında dinlendirin. Hamur için un dışında kalan tüm malzemeyi çırpın. Orta sertlikte bir hamur elde edene dek azar azar un ilave edin ve yoğurun. Hamurdan elma büyüklüğünde bezeler koparıp, unlu zeminde merdane yardımıyla açın. 1 adet yufkayı düz bir zemine yayıp, üzerine ceviz serpin. Sonra ortadan ikiye kesip, yarım yufkayı oklavaya sarın. Oklavanın iki ucundan ellerinizle tutup ortaya doğru büzün ve oklavadan çıkarın. Pişirme kağıdı ile kaplanmış orta boy fırın tepsisine yerleştirin. Kalan yufkaları da aynı şekilde hazırlayın. Üzerlerine sade yağ ve eritilmiş kuyruk yağı gezdirin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 30 dakika, kızarana dek pişirin. Sıcak tatlının üzerine soğuk şerbeti gezdirin. Şerbeti çekene dek dinlendirip servis yapın.



ÜRYANİ ERİKLİ KUZU KOL TANDIR VE ZERDEÇALLI KAYISILI BAYRAM PİLAVI 6-8 KİŞİLİK

2 adet kuzu kol, **10-15** adet üryani eriği
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı siyez unu

PİLAV İÇİN:
1 kg basmati pirinci
3-4 çorba kaşığı sade yağ
10 adet kuru kayısı
2 çay bardağı tavuk suyu
1 çay bardağı zereşk
1 çay bardağı badem, **7.5** su bardağı su
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı zerdeçal
1/2 çay kaşığı karabiber, tuz
1 demet taze soğan, **1/2** demet dereotu

1 KUZU kolu ısıya dayanıklı vakumlu poşetlere yerleştirin. Büyük döküm bir tencereye su koyup kaynatın. Poşetleri yerleştirip, kısık ateşte 6-8 saat pişirin. Tencereden alıp, poşetlerden çıkarın ve büyük bir fırın tepsisine alın. Erikleri ilave edip harmanlayın ve önceden ısıtılmış 200 derece fırında 1 saat pişirin. Eti fırın kabından başka bir kaba aktarın. Fırın kabının altında birinken et suyuna tereyağı ve siyez unu ilave edip ocakta karıştırarak bir iki çevirin. Sosu servis sırasında etin üzerine gezdirmek üzere kenara alın.

2 Pilav için sade yağı tavaya alıp, kayısıları ilave edin ve ara sıra karıştırarak kavurun. 1 çay bardağı tavuk suyu ekleyip, kısık ateşte suyunu çekene dek pişirin.

3 Zereşki bir kaba alıp, üzerini iki parmak geçecek kadar ılık su ilave edin ve 1 saat dinlendirin. Sürenin sonunda suyunu süzüp kenara alın.

4 Bademi bir kaba alıp, üzerini iki parmak geçecek kadar su ilave edin ve 12 saat dinlendirin. Suyunu süzüp kabuklarını temizleyin ve kenara alın.

5 Pirinci süzgece alıp, sudan geçirin ve suyunu süzün. Suyu pilav tenceresine alıp ısıtın. Kalan tavuk suyu ekleyip karıştırın. Tereyağı, zerdeçal, tuz ve karabiber ilave edip karıştırın. Pirinç ekleyip, kısık ateşte suyunu çekene dek pişirin. Ocaktan alıp, üzerine mutfak havlusu kapatın ve demlenmeye bırakın. Kayısı, zereşk, badem, kıyılmış dereotu ve soğan ilave edip harmanlayın. Pilavı geniş bir tepsiye alın. Ortasına eti yerleştirip sosu etin üzerine gezdirin ve servis yapın.

Zereşk:

İran üzümü olarak da bilinen zereşk, bulgur ve pirinç pilavlarına çok yakıştığı gibi kek, puding gibi tatlılara da ayrı bir tat katar.

Öneriler

➳ "Basmati" ya da "yasemin" pirinci ılık hatta soğuk bile yenebildiği için pek çok yemeğin yanına yakışır. Bu pirinç çeşitleri "uzun" olduğundan diğer pirinç çeşitleri kadar nişastalı değildir ve glisemik endeksi de daha düşüktür. Bir diğer özelliği ise aromatik bir yapıya sahip oldukları için baharatlı ve meyveli pilavlar için daha uygundur.

➳ Yemek pişirirken, dereotu, kek ve nane gibi aromatik taze baharatları yemek pişip ocaktan aldıktan sonra ilave edin ve harmanlayın.

bayram havası

ÜRYANİ ERİKLİ KUZU KOL TANDIR VE ZERDEÇALLI KAYISILI BAYRAM PİLAVI



Tarifi yan sayfada



GELENEKSEL TATLAR

EMİNE TUNADAN
eminetunadan@gmail.com

Her öğüne yakışan en sevdiğimiz tatların başında gelir hamurişleri... Tatlısından tuzlusuna, çocukluğumuzdan kalma kokularıyla en lezzetli anılarımıza konuk olur... ***Emine Tunadan***, iftarda ve sahurda en sevilen hamurişlerinin kokusu mutfakları sarsın diye birbirinden nefis tarifler hazırladı.

Stilist: **SELENAY KÜBRA KOÇER** Fotoğraflar: **ERKİN ÖN**

mmm nefis!

KABAKLI POĞAÇA

Tarifi yan sayfada

HAMUR aşkına



KABAKLI POĞAÇA
6-8 KİŞİLİK

1'er çay bardağı ılık su ve süt
1 tatlı kaşığı tozşeker
2 adet yumurtanın akı
1 adet yumurta sarısı
1 tatlı kaşığı tuz
1 paket instant maya
125 gram oda sıcaklığında tereyağı
2-3 su bardağı un

İÇ MALZEME İÇİN:
2 adet kabak
250 gram kaşar loru
1/2 demet dereotu
Tuz, karabiber

ÜZERİ İÇİN:
2 çorba kaşığı süt
1 adet yumurta sarısı
Çörekotu

1 HAMUR için su, süt, tozşeker, tuz, yumurta akı ve sarısını hamur yoğurma kabında karıştırın. Maya ve tereyağını ekleyin. Yumuşak kıvamlı bir hamur elde edene dek azar azar un ilave edip yoğurun. İç malzemesini hazırlayana kadar hamuru 15 dakika dinlendirin.

2 İç malzeme için kabağı rendeleyin. Peyniri ekleyip çatalla ezerek karıştırın. Kıyılmış dereotu ilave edin. Tuzunu ve karabiberini ayarlayın.

3 Hamurdan mandalina büyüklüğünde bezeler koparıp yuvarlayın. Elinizde açıp içine kabaklı harcı paylaştırın. Dilediğiniz şekilde kapatın. Pişirme kağıdı serili fırın tepsisine dizin. Üzerlerine süt ve çırpılmış yumurta sarısı sürün. Çörekotu serpin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişirin. Ilık olarak servis yapın.

NOHUTLU BÖREK 6-8 KİŞİLİK

500 gram haşlanmış nohut, **1** su bardağı zeytinyağı
4 adet yufka, **1** çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı pulbiber, **1.5** çay kaşığı tuz
2 çorba kaşığı yoğurt

1 HAŞLANMIŞ nohudu çatalla iyice ezin. Tuz, karabiber ve pulbiber ekleyip karıştırın. Daha sonra 4 eşit parça olacak şekilde ayırın.

2 1 adet yufkayı düz bir zemine serip yarısına bir fırça yardımıyla zeytinyağı sürün. Üzerine nohut ezmesinin ¼'ünü yayın. Harcın bulunduğu kısımdan başlayarak yufkayı rulo şeklinde sarın. Bir ucunu sabit tutup diğer ucunu etrafında sararak gül şekli verin. İçine pişirme kağıdı serdiğiniz tepsinin ortasına yerleştirin.

3 Diğer yufkaları da aynı şekilde hazırlayıp birbirinin etrafına dolayarak tepsiye yerleştirin. Yoğurt ve kalan zeytinyağını karıştırıp böreğin üzerine sürün.

4 Önceden ısıtılmış 170 derece fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Fırından aldıktan sonra ızgara teli üzerinde soğutup servis yapın.

Aşçının notu:

Böreği fırından aldıktan sonra, üzerini mutfak havlusu ile kapatıp 10-15 dakika dinlendirirseniz daha yumuşak olacaktır.

• Zemin: **Vitra**



6-8 KİŞİLİK

ELMALI RULO KURABİYE

350 gram tereyağı, **1** çay bardağı yoğurt
1 çay bardağı pudraşekeri, **1** paket kabartma tozu
4 su bardağı un

İÇ MALZEME İÇİN:

3 adet elma, **1** çay bardağı tozşeker
3-4 parça turunç reçeli
1 çay bardağı kırılmış ceviz içi
1 tatlı kaşığı tarçın

ÜZERİ İÇİN:

2 çorba kaşığı tereyağı, **3** çorba kaşığı pudraşekeri

1 TEREYAĞINI eritip ılıtın. Yoğurt, pudraşekeri, kabartma tozu ve unu hamur yoğurma kabına alın. Üzerine tereyağını ekleyip iyice yoğurun.

2 İç malzeme için elmaların kabuğunu soyup çekirdeklerini temizleyin ve rendeleyin. Tavaya alıp tozşekeri ilave edin. Kısık ateşte 10 dakika pişirin. Tavayı ocaktan alıp küçük parçalar şeklinde kesilmiş turunç reçeli, ceviz ve tarçını ekleyip karıştırın.

3 Hamuru 3 mm kalınlığında olacak şekilde açın. 8x8 cm'lik kare bir kalıpla kesip üzerine elmalı harcı paylaştırın. Rulo şeklinde sarın. Pişirme kağıdı serilmiş fırın tepsisine dizin. Üzerlerine fırçayla eritilmiş tereyağı sürün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişirin. Ilındıktan sonra pudraşekeri serperek servis yapın.

PATLICANLI BÖREK 8-10 KİŞİLİK

HAMURU İÇİN:

1250 gram un, **500** ml ılık su
3 tatlı kaşığı silme tuz
1 adet yumurta sarısı
300 gram tereyağı

İÇ MALZEME İÇİN:

1 kg patlıcan
2 çorba kaşığı tereyağı
4 adet soğan
200 gram beyaz peynir ve kaşar loru karışımı
5 dal dereotu
1 tatlı kaşığı tozşeker
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz

1 HAMUR için unu hamur yoğurma kabına eleyin. Ortasını havuz şeklinde açıp ılık su, tuz ve yumurtayı ekleyip yoğurun.

2 Böreğin iç malzemesi için patlıcanların kabuğunu soyup küçük parçalar şeklinde doğrayın.

3 Tereyağını bir tencerede eritip ince doğranmış soğanı kısık ateşte kavurmaya başlayın. Patlıcanı ekleyip kavurmaya devam edin. Tuz, karabiber ve tozşekeri ekleyip karıştırın.

4 Patlıcanlı harç ılındığında peynir karışımı ve kıyılmış dereotunu ekleyip karıştırın.

5 Hamuru önce 2 eşit bezeye sonra her parçayı da 15 adet küçük bezeye ayırıp 30 beze elde edin.

6 Bezelerin 25 tanesini merdane yardımı ile çay tabağı büyüklüğünde açın ve aralarına eritilmiş tereyağı sürerek 5'li gruplar halinde üst üste dizin. Kalan bezelerin 3 tanesini de aynı şeklide açıp aralarına tereyağı sürerek üst üste koyun. 30 cm çapındaki bir tepsiyi tereyağı ile yağlayın. Kalan 2 adet bezeyi birleştirip tepsiden dışarı sarkacak büyüklükte açın. Açtığınız hamuru kenarları dışarı sarkacak şekilde tepsiye yerleştirin.

7 5'li hamur gruplarını tepsinin büyüklüğünde açın. İlk yufkanın üzerine tereyağı sürüp açtığınız ilk 5'li hamuru yerleştirin. Tekrar tereyağı sürüp 2 adet 5'li hamur grubunu yayın. Patlıcanlı iç harcı ilave edin. Tekrar tereyağı sürüp kalan hamur gruplarını yerleştirin.

8 Kenarlardan sarkan hamuru en üste katlayarak kapatın. Kalan tereyağını sürüp önceden ısıtılmış 170 derece fırında 40 dakika pişirin. Ilık olarak servis yapın.

Aşçının notu

Hamuru yoğururken 1 tatlı kaşığı toz zerdeçal ekleyip, farklı bir tat elde edebilirsiniz.



AYÇÖREĞİ 8-10 KİŞİLİK

KAKAOLU KEK İÇİN:
3 adet yumurta, **1.5** su bardağı tozşeker
1 su bardağı sıvıyağ, **1** su bardağı süt
2.5 su bardağı un, **1/2** su bardağı kakao
1 paket kabartma tozu, **1** paket vanilya

ÇÖREK HAMURU İÇİN:
100 gram oda sıcaklığında tereyağı
4 çorba kaşığı tozşeker
1/2 su bardağı sıvıyağ
1 adet yumurtanın akı
1 tatlı kaşığı instant maya
4.5 su bardağı un, **1** tutam tuz

İÇ MALZEME İÇİN:
5 dilim bayat kek
1 adet portakalın rendelenmiş kabuğu
1 çorba kaşığı kakao, **2** çorba kaşığı tozşeker
1/2 su bardağı kuruüzüm
1/2 su bardağı kırılmış ceviz
1 tatlı kaşığı tarçın, **1/2** su bardağı su

ÜZERİ İÇİN:
2 adet yumurta sarısı
1 çay bardağı kırılmış fındık içi

1 KAKAOLU kek için yumurta ve tozşekeri büyük bir kapta çırpın. Sıvıyağ ve sütü ekleyip çırpmaya devam edin. Un, kakao, kabartma tozu ve vanilyayı ekleyip spatula ile karıştırmaya devam edin. İçi yağlanmış kek kalıbına doldurup önceden ısıtılmış 180 derece fırında 40 dakika pişirin. Keki dilimleyip 5 dilimini bayatlaması için birkaç gün bekletin.

2 Çörek hamuru için tereyağı ve tozşekeri hamur yoğurma kabında karıştırın. Sıvıyağ, yumurta akı ve mayayı ekleyin. Un ve tuzu karıştırın. Daha sonra yavaşça ilave ederek yumuşak kıvamlı bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamurun üzerini nemli bir bezle kapatıp 1 saat bekletin.

3 Çöreğin iç malzemesi için kek dilimleri, portakal kabuğu rendesi, kakao, tozşeker, kuruüzüm, ceviz, tarçın ve suyu karıştırın.

4 Hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın. Merdaneyle çay tabağı büyüklüğünde açın. Üzerlerine birer çorba kaşığı iç malzemeden yayıp rulo şeklinde sarın. Ay şekli verip pişirme kağıdı serilmiş fırın tepsisine dizin.

5 Üzerlerine çırpılmış yumurta sarısı sürüp ufalanmış fındık serpin. Önceden ısıtılmış 160 derece fırında 40 dakika pişirip servis yapın.









İftar ve iftariyeliğin adresi

Özenle seçilmiş yöresel peynirleri, kendi üretimi et mamülleri, 30 çeşit zeytinleri
yöresel reçel çeşitleri, Hakkari, Siirt ve Van bölgelerinin balları ve
günlük üretilen zeytinyağlıları ile kahvaltı ve alışveriş cenneti.

KARAKÖY (MERKEZ)
RIHTIM CAD. KATOTOPARK ALTI
NO : 29 KARAKÖY / İSTANBUL
TEL: 0212 293 68 80

ATAKÖY
ATAKÖY APLUS AVM 6.KISIM
Z.KAT 1-17 BAKIRKÖY / İSTANBUL
TEL : 0212 560 93 00

NİŞANTAŞI CİTY'S AVM
CITY'S AVM MAHALLE KATI
NO:23 ŞİŞLİ / İSTANBUL
TEL : 0212 373 28 70

GÖKTÜRK
SİNASOS AVM NO : 2-11
GÖKTÜRK / İSTANBUL
TEL : 0212 322 10 60

BAHREYN
AL AALİ MALL
GROUND FLOOR
SEEF DİSTRİCT

 namligurme  namligurmeler  namligurme

info@namligida.com.tr - www.namligurme.com.tr





Enginarın KALBİNE YOLCULUK...

Baharı müjdeleyen, lezzeti ve şifasıyla gönülleri fetheden enginar, İzmir'in de gözbebeği! Bu özel sebze, geçtiğimiz günlerde zeytinyağlısından tatlısına en lezzetli hallerinin yanı sıra takısından kitabına her şeyiyle Urla sokaklarındaydı...

• SELENAY KÜBRA KOÇER

İzmir Büyükşehir Belediyesi, Urla Belediyesi, İzmir Ekonomi Üniversitesi Mutfak Sanatları ve Yönetimi Bölümü ile Uluslararası Gurme Kentler Ağı (Delice) işbirliği ile 4'üncüsü düzenlenen Uluslararası Urla Enginar Festivali, 27-29 Nisan tarihlerinde 3 gün boyunca damaklarımızda enfes tatlar bıraktı. Festival boyunca yerli ve yabancı şeflerin enginara güzellemelerinin yanında, sergilerden söyleşilere birçok keyifli aktivite gerçekleştirildi.

Özellikle Urla ve çevresindeki yerel üreticilerin, tüketicilere birinci dereceden ulaşmasını sağlayan bu keyifli festival boyunca, İzmirlilerin maharetli ellerinden enginarın binbir türlüsünü tattık. Her bir tezgah şenlik havasında süslenmiş lezzetlerle doluydu. Tezgahlardaki incelikle işlenmiş hediyelikler, sokak konserleri ile Urla, tam anlamıyla baharı kucaklıyordu.

Dilek Yetkiner, Yunus Emre Akkor, Emine Molavalı, Şerife Kublay, Serkan Ateş, Fatih Taşkesen, Özcan Özgür, Handan Kaygusuzer, Güzin Berkem, Zehra Soydan gibi yerli şeflerin yanı sıra, Hakim Bouzayen, Karim Ben Baba, Nawel Amaoui, Salvatore Tassa, Georges Dakkak, Vincenzino Scocchia gibi yabancı şeflerin mutfak atölyeleri festivale lezzet kattı. Festivalde Prof. Dr. İlber Ortaylı, Prof. Dr. Hayat Erkanal, Dr. Yılmaz Karakoyunlu ve Dr. Ender Saraç gibi alanında uzman isimlerin de keyifli ve bilgilendirici söyleşileri yer aldı.



#FEELAUSTRIA

hoşgeldiniz gülümsemesi



Avusturya
gelin ve
yaşayın

austria.info



Divan

Şehrin farklı lokasyonlarındaki otelleri ve restoranları ile misafirlerine iftar için özel paketler hazırlayan Divan, Ramazan ayında sevdikleriyle keyifli bir iftar yemeğinde buluşmak isteyenlere farklı seçenekleri kişi başı 85 TL'den başlayan fiyatlarla sunuyor. www.divan.com.tr


Türk Lezzet Müzesi

Anadolu'nun lezzet ustalarının hazırladığı, yurdun dört bir köşesinden gelen tarifler, Türk Lezzet Müzesi'nde canlı müzik eşliğinde ziyaretçilere sunuluyor. Meşhur cağ kebabından, Filibe köftesine Türkiye'nin özgün lezzetleri Ramazan ayına özel mönülerle ikram ediliyor. Tel: (0532) 290 50 42

Safahat Lokantası

Özdilek misafirperverliğinin ve hizmet anlayışının gıda sektöründeki temsilcisi olan Safahat Lokantası Türk Mutfağı'nın sevilen lezzetlerinden hazırladığı mönüleri Ramazan boyunca konuklarına sunuyor.





Develi Restaurant

Develi'nin geniş bir yelpazede hazırlanan iftar mönüsünde yer alan geleneksel kebap çeşitlerinin yanı sıra, iftar tabağı, semsek pidesi, içli köfte, tandır, güllaç, Develi baklavası gibi lezzetleri tüm şubelerinde tadabilirsiniz.

Hilton İstanbul Bosphorus

Hilton İstanbul Bosphorus, Terrace Restaurant'ta Boğaz manzarası eşliğinde açık büfe iftar keyfi sunarken, hem boğaz hem de bahçe manzaralı Veranda Terrace'da ise set mönüsü ile kişi başı 145 TL.'den konuklarını ağırlıyor. Tel: (0212) 315 60 00



Lacivert

Boğaz'ın en güzel noktalarından birinde konumlanan Lacivert, Ramazan ayı için özel bir mönü hazırladı. Zengin peynir çeşitlerinin yer aldığı iftariyeliklerden etli güvece, ızgara balıktan tatlı seçeneklerine dek farklı lezzetlerden oluşan iftar mönüsü kişi başı 185 TL. Tel: (0216) 413 37 53





Big Chefs

Dünyanın en iyi şefleri arasına seçilen Ebru Baybara Demir ile Big Chefs'in şefi Murat Aslan, biraraya gelerek Mardin ve yöresinden uyarlanan iftar mönü seçenekleri hazırladı. Yeni baharlı tavuk fırın mönüsü kişi başı 79 TL iken, bademli kuzu but dolmalı mönü ise kişi başı 89 TL.

Portaxe

İstanbul Boğazı'nın en güzel noktalarından birinde yer alan Portaxe, Çanakkale'nin Geyikli Köyü'nden gelen Ezine peynirinden Hatay usulü cevizli muhammaraya dek farklı bölgelerinden lezzetlerin yer aldığı Ramazan mönüleri ile misafirlerini ağırlıyor. Kişi başı 125 TL Tel: (0212) 277 82 33





Set Kebap

İstanbul'un en eski kebap restoranlarından olan Set Kebap, buğday çorbası, fındık lahmacun, içli köfte gibi lezzetlerin yer aldığı Ramazan mönüsünü yenilenen dekorasyonu eşliğinde konukları ile paylaşıyor. Kişi başı 120 TL. Tel: (0212) 264 52 66

Günaydın

Türkiye'de 40'ı aşkın restoranıyla hizmet veren Günaydın, Ramazan ayı boyunca iftariyeliklerden ara sıcaklara, çorba seçeneklerinden kebaplara ve tatlılara dek birbirinden lezzetli seçeneklerle misafirlerini ağırlıyor.





Aila Şehrin kalbinde Fairmont Quasar İstanbul'un bahçe katında yer alan Aila, Ramazan ayı boyunca özel bir iftar mönüsü sunuyor. İftariyeliklerin yanı sıra, çorba, zeytinyağlılar, ara sıcaklar, ocak başından taze sunulan ızgaralar ve tatlıların yer aldığı mönünün kişi başı fiyatı 185 TL. Tel: (0212) 403 85 00

Le Meridien İstanbul Etiler

İstanbul Boğaz'ına, sanat, eğlence ve alışveriş merkezlerine yakınlığı ile önemli bir buluşma noktası olan Le Meridien İstanbul Etiler, Türk Mutfağı'nın geleneksel tatları ile evrensel lezzetleri dengeyle buluşturan mönülerin fiyatları kişi başı 180 TL. Tel: (0212) 384 03 20



yeni dizi

Kocaman Ailem

mia

PERŞEMBE 21:00

atv



Eskişehir Sarıcakaya'da üretim yapan "Kuşkonmaz Vadisi" hasadını yaptığı erkenci kuşkonmazları lezzetseverlerle buluşturuyor. Vitamin ve mineral yönünden zengin olan kuşkonmazın sağlığa pek çok yararı bulunuyor.



Ekonomik paketler

Ramazan ihtiyaçlarını tek tek almak yerine Ramazan paketi olarak alan Migros müşterileri yüzde 48'e varan tasarruf sağlıyor. Ramazan paketleri 29.90 TL, 49.90 TL ve 74.90 TL olmak üzere 3 farklı seçenekten oluşuyor.

Koska, Ramazan'da enerji ihtiyacını karşılamak isteyenler için sade, kakaolu, fıstıklı, fındıklı, keçiboynuzlu-fındıklı helvaları, tahin ve pekmezi ile iftardan sahura dek sofraları lezzetlendiriyor.



Yaz aylarını yenilenen mönüsüyle karşılayan La Pain Quotidien'de sağlıklı ve lezzetli seçenekler yer alıyor. Her damak tadına hitap eden mönülerde enginardan amaranta, kinoadan ıspanağa dek sağlık kaynağı malzemeler kullanılıyor.





Mutfakların havası değişiyor

Çevreci ve doğal ürünleri ile dikkat çeken Bambum, deney tüpü tasarımlı Vanilla ve Nilla adlı baharat takımları ile mutfak gereçlerini şık bir dekorasyon öğesine dönüştürüyor. Bambum'un baharat takımları 6, 8 ve 12'li tüplerden oluşuyor.



Kötü kokulara elveda

Yenilikçi ürünlerle hayatı kolaylaştıran Profilo'nun ultrafresh teknolojisine sahip çamaşır makinesi, havalandırma etkisiyle giysilerin üzerine sinen istenmeyen kokuları su ve deterjana gerek duymadan yok ediyor.

Koku ve tada dair

4-5 Mayıs 2018 tarihlerinde Acıbadem Taksim Hastanesi'nde 1. Uluslararası Koku ve Tat Sempozyumu düzenlendi. Sempozyum öncesi düzenlenen basın toplantısında koku ve tat alamayanlar için hazırlanan "anozmik mönüler" tadılırken, uygulamalı koku testi uygulandı.





Glutensiz mutfak

Antalya Kemer'de bulunan Mirage Park Resort Otel, bir ilke imza atarak çölyak rahatsızlığı olanlar ve glutenden uzak duranlar için Sağlık Bakanlığı onaylı ürünlerle glutensiz mönüler hazırlıyor.

Bambu ve pamuk birlikteliği

Girişimci iş kadını Ayşe Yeşil tarafından kurulan Posh Baby by Momeasy, özel bir dokuma tekniği ile bambunun yumuşaklığı ve pamuğun emiciliğini birleştirerek puset örtüsü, çarşaf, kundak gibi bebek ürünleri imal ediyor.





Mandalina kokusu

Cam ve parlak yüzeylerdeki kir ve lekeleri kolaylıkla çıkaran Camsil, ince film tabakası sayesinde suyun akıp gitmesini sağlarken diğer yandan evleri mis gibi Bodrum mandalinası kokusu sarıyor.

Sefertası ve bakraç modası

Tekzen, müşteri anketlerinden ve arama motorları sorgulama sonuçlarından yola çıkarak online mağazası www.tekzen.com.tr'ye düzenli olarak yeni ürün grupları ekliyor. Sağlıklı beslenme trendlerinin de etkisiyle, en çok satılan ürünler arasında sefertası ve yoğurt bakraçları yer alıyor.





Amazon'lardan gelen şifa

Rossmann'ın uzun süren araştırmalar sonucu tüketiciye sunduğu Isana Q10, Ekspress Lift ve Hyaluron Booster Bakım Ampulleri, gücünü Amazon ormanlarında yetişen acai üzümü özü, buğday proteini, hyaluronik asit ve Pro-Vitamin B5 gibi özel içeriklerden alıyor.

Waffle keyfi

Ülker'in yeni ürünü Waffle Kek, waffle keyfini günün her saati yaşamak isteyenler için raflardaki yerini aldı. Lezzetli ve pratik bir atıştırmalık olan waffle kek, muzlu çikolatalı sosuyla her yaştan damağa hitap ediyor.



Akdeniz esintisi



Taç, yaza özel hazırladığı, mavinin en güzel tonlarının hakim olduğu nevresim takımları ile yatak odalarına yazın enerjisini taşıyor. Taç'ın nevresim takımları yüzde 100 pamuktan imal ediliyor.

Sofrada Ramazan ruhu

Karaca'nın 60 parçadan oluşan Rumi Yemek Takımı, Ramazan ruhunu sofralarına taşımak isteyenler için şık bir alternatif oluyor. Takımda yer alan kare formlu servis tabaklarının yanı sıra masada yer alan diğer porselen gereçler de kare formlarıyla bütünlük sağlıyor.



Çilek tadında

Fresha Fresher Çilek, yazın lezzet dolu bir serinleme imkanı sunarken vücudun günlük vitamin ihtiyacının önemli bir kısmını karşılamayı hedefliyor. Freşa Fresher Çilekli'nin içinde yüzde 4 oranında kendi meyvesinden elde edilen meyve suyu bulunuyor.



Isının kontrolü artık sizde



Bosch'un Flameselect teknolojisi ile geliştirdiği yeni nesil ocakları 9 farklı güç kademesi ile alevi ayarlama olanağı sunuyor. Ürün, yemeklerin istenilen sıcaklıkta pişmesine olanak sağlarken, tek göz ocakta mükemmel sonucu yakalamaya yardımcı oluyor.

Glutensiz seçenekler

Dr. Oetker, çölyak hastaları ve seçimini glutensiz beslenmeden yana kullananlar için Dr. Oetker Glutensiz Serisi'ni piyasaya sundu. Seride "Kakaolu Kek Karışımı", "Vanilinli Kek Karışımı", "Krem Şanti", "Kakaolu Puding" gibi ürünler yer alıyor.



Ramazan geleneği



Reis Gıda Yönetim Kurulu Başkanı Mehmet Reis, Ramazan'da geleneksel hale getirdikleri fiyat indirimi ve sabit fiyat uygulamasını bu yıl da sürdürdüklerini belirterek, perakende noktalarında da yüzde 10'a varan indirim yapıldığını dile getirdi.

Hızlı ve lezzetli

Hotpoint'in yeni Chef Plus mikrodalga fırını, hava akımı teknolojisi ile haznesine dolan sıcak havayla geleneksel fırınlar gibi pişirme sağlıyor. 210 derece sıcaklığa 20 saniyeden az bir sürede ulaşarak da pişirme süresini kısaltıyor.



Sağlıklı içecek



İçeriğindeki probiyotiklerle bağışıklık sistemini güçlendirmeye, sindirim sistemini düzenlemeye yardımcı olan Pınar Kefir'in çilekli, sade, orman meyveli ve kayısılı çeşitleri raflardaki yerini aldı.

Yenilikçi şeffaf şişe

Mevsiminde taze toplanan domateslerden hazırlanan Tat Ketçap, yeni şeffaf şişesi ile içindeki ürünü birebir aynı renkle lezzetseverlerle buluşturuyor. Düşük oksijen geçirgenliğine sahip yapısı ile de ketçabın tazeliğinin korumasına yardımcı oluyor.



Hem hafif hem leziz



Ecolife Hindistancevizi Cipsi, organik olarak yetiştirilen hindistancevizlerinin özenle kurutulup kavrulmasıyla elde ediliyor. Yağ oranı yüksek patates cipslerine alternatif olarak düşünülen ürünü, vegan ve glutensiz beslenenler de yiyebiliyor.

Güneş kalkanı

Hipp Babysanft güneş kremleri cilde rahatça sürülürken beyaz tabaka bırakmıyor ve cilt tarafından kolayca tolere ediliyor. Suya da dayanıklı olan kremler cilt ile uyumlu 30 faktör güneş koruması sağlıyor.



FİHRİST



hamurişleri ve pilavlar

çorbalar

et yemekleri





sebze yemekleri ve salatalar

tatlılar

ve diğerleri

Gelecek Sayı

Temmuz'da yaza yakışan, fazla malzeme gerektirmeyen, aynı zamanda mutfağa yeni girenlerin de kolayca yapabileceği pratik ve hızlı tariflerden oluşan dopdolu özel bir sayı ile karşınızdayız...



Böğürtlenli Kazandibili Parfe



Malzemeler:
Kazandibili karışım:
1 poşet Dr. Oetker Kazandibi
600 ml (3 su bardağı) süt
1 su bardağı püre haline getirilmiş böğürtlen
1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti
100 ml (yarım su bardağı) buzdolabında soğutulmuş süt
Taban:
4 adet kedidili bisküvi
50 g (1 çay bardağı) iri kırılmış Antep fıstığı
50 g (1 çay bardağı) fındık kırığı
50 g eritilmiş tereyağı
2 yemek kaşığı süt
Süslemek için:
5-6 adet böğürtlen
5-6 adet ahududu
5-6 adet vişne
Kalıp:
Kelepçeli kalıp (Ø 18 cm)

Hazırlanışı:
Kazandibinin hazırlanışı:
3 su bardağı sütü bir tencereye koyup üzerine kazandibi poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısıp 3-4 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Karışımın hazırlanışı:
Yarım su bardağı soğuk sütü çırpma kabına alın. Üzerine krem şanti poşetini boşaltın ve mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 3 dakika çırpın. Krem şantiyi iki eşit miktara bölün. Birinin üzerine 2 yemek kaşığı kazandibi ve böğürtlen püresini ilave edin. Diğerinin üzerine kalan kazandibini ekleyin. Her ikisini de ayrı ayrı mikserin orta devrinde 2'şer dakika çırpın.

Tabanın hazırlanışı:
Kedidili bisküvileri mutfak robotunda öğütün ve derin bir kaba alın. Üzerine Antep fıstığı, fındık kırığı, eritilmiş tereyağı ve sütü ilave edip kaşık ile iyice karıştırın. Kalıba alın ve kaşığın tersi ile hafifçe bastırarak yayın.

Parfenin hazırlanışı:
Tabanın üzerine beyaz olan kazandibili karışımın yarısını yayın. Üzerine böğürtlenli kazandibinin tamamını yayın ve en üste kalan beyaz karışımı yayın. Üzerini kapatıp buzdolabının dondurucu bölümünde 4 saat bekletin.

Süsleme ve servis:
Parfeyi dondurucudan alın ve 5 dakika bekletin. Kalıptan çıkarın servis tabağına alın. Üzerini orman meyveleri ile süsleyip bekletmeden dilimleyerek servis yapın.



İşin özü kalitedir.



İrmik Tatlılı Kadayıf Pastası



Malzemeler:
Şurup:
255 g (1,5 su bardağı) toz şeker
300 ml (1,5 su bardağı) su
1 çay kaşığı limon suyu
Dolgu:
1 poşet Dr. Oetker İrmik Tatlısı
500 ml (2,5 su bardağı) süt
25 g margarin
100 ml (1 çay bardağı) krema
1 adet orta boy elma
1 yemek kaşığı toz şeker
Yarım çay kaşığı tarçın
50 g (1 çay bardağı) iri kırılmış ceviz
Kadayıf için:
300 g çiğ tel kadayıf
150 g eritilmiş tereyağı
Krokan:
3 yemek kaşığı toz şeker
65 g (1 çay bardağı) bütün badem
Kalıp:
Kelepçeli kalıp (Ø 18 cm)

Hazırlanışı:
Şurubun hazırlanışı:
Toz şeker ve suyu orta ateşte şeker eriyinceye kadar karıştırın. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın, limon suyunu ilave edin, 5 dakika kaynatıp ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Dolgunun hazırlanışı:
İrmik tatlısını süt ve margarin ile tarifine göre pişirin. Ocaktan alıp üzerine kremayı ekleyin ve iyice karıştırın. Arada karıştırarak soğumaya bırakın.

Elmanın kabuğunu soyup minik küpler şeklinde kesin. Toz şeker ile birlikte suyunu çekinceye kadar pişirin. Ocaktan alıp irmik tatlısının üzerine dökün. Tarçın ve cevizi ekleyip karıştırın.

Tatlının hazırlanışı ve pişirme:
Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Elektrikli fırın ayarı:
Turbo pişirme: 170°C (önceden ısıtılmış)
Alt-üst pişirme: 180°C (önceden ısıtılmış)

Kadayıfları geniş bir tepsiye alın ve tereyağını üzerine gezdirerek dökün. Eliniz ile alttan üste doğru fazla ezmeden ve kırmadan karıştırın ve yağın kadayıfların her tarafına eşit şekilde dağılmasını sağlayın. Kadayıfları koparmadan tel tel açarak kalıbın içine ve yanlarına kalıptan dışarıya doğru taşırarak yerleştirin. İrmik tatlılı karışımı içine döküp üzerini düzeltin. Kalıbın dışında kalan kadayıfları irmik tatlısının üzerine kapatın. Eliniz ile hafifçe bastırın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 35-40 dakika

Fırından çıkarıp kalıbı bir tepsi içine alın ve üzerine soğuk şurubu dökün. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alıp 1 saat bekletin.

Krokanın hazırlanışı ve servis:
Toz şekeri çelik bir tavaya alın. Kısık ateşte karıştırmadan eriyinceye kadar bekletin. Ocaktan alın, bekletmeden bademleri ekleyin ve karıştırın. Pişirme kağıdı üzerine döküp yayın. Soğuduktan sonra parçalara bölün. Tatlının üzerine bademli krokanları koyup dilimleyerek servis yapın.



İşin özü kalitedir.

